



**Nemogaarden ApS**  
Engvangen 7-9  
2680 Solrød  
[www.nemogaarden.dk](http://www.nemogaarden.dk)

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30  
eller [kenneth@nemogaarden.dk](mailto:kenneth@nemogaarden.dk)



# Fattoria di Magliano Altizi – Cabernet Franc della Maremma BIO DOC

Årgang: 2016  
Italien, Toscana, Magliano

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Varenummer: 1312

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,0%
Dyrkning	Organic
Fadlagring på	Fransk Allier eg
Fadperiode	12-14
Gemmepotentiale	3-6 år
Serveringstemperatur	14-18



**Nemogaarden ApS**  
Engvangen 7-9  
2680 Solrød  
[www.nemogaarden.dk](http://www.nemogaarden.dk)

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30  
eller [kenneth@nemogaarden.dk](mailto:kenneth@nemogaarden.dk)

## Franske druer i smukke, italienske klæder

Fra 3 vinmarker, Sterpeti, Poggio Bestiale og Tizzo vælges druer fra sydøst vendte skråninger. Der grønthøstes aggressivt i juni og håndhøstningen bringer intense 800 gram druer pr vinstok, på vine fra 1998. En særlig delikat "de-stemming" (hvor druerne tages af stilkene) og delikat presning sikrer ultimativ most til vinificering i 20-25 dage. Lagring 12-14 måneder på barrique (225 l.), medium roast og altid 2.. Og 3. generations fade, - for at få mildere tannin. 6.400 planter/ha. Vinstokkene er fra 1998, så de er fuldtvandede. Vinen er brilliant vinrød med noter af røde bær, vegetarisk tyngde og en anelse rød. smagen er meget aromatisk og frisk, stor krop med silkebløde taninner og skøne noter af blåbræ, solbær, hindbær og en snert af lakrids. Du MÅ simpelthen smage vinen, - og få en foremmelse af vinhusets frankofile tilsnit

### Mad der matcher

En pudsigt meditationsvin. Vinnørden besvimer ved oplevelsen, vinelskeren forelskes yderligere og vindrikkeren får en solid vinoplevelse. Derfor sjovt at servere i stedet for forretten, - rejecocktail er nu også så "last year". Skal der mad til, er der et par veje. Server vinen let afkølet til en solid suppe, gerne fisk. eller til en herlig Anti Pasti anretning. Et par grader op, så skal vi have fat i ost med karakter; tunge kødretter, brassieret nakkekam fra sortfodsgris eller en klassisk kalvefilet - med det hele

Fattoria di Magliano er et ungt vinhus, etableret i 1997 af Augustino Lenci. Introducerer deres første vine i 2003 - og har siden vundet både anerkendelse og priser.

Vinhuset ligger lige i hjertet af Maremma i Toscana - i Magliano!

Vi er i det sydøstlige hjørne af Toscana, - helt ude ved kysten. Jo, det ER et område af Toscana, som er mindre kendt. Og det er jo netop årsagen til at et SÅ forrygende vinhus har en plads på hylden i Nemogaardens vinbutik.

97 hektar beplantet med nye og gamle vinstokke.

Både de klassiske Sangiovese; Morellino (som jo nok vitterlig ER Sangiovese - i en lokal variant!?!); Petit Verdot, Cabernet Franc og Syrah. Man kunne jo tro at winemaker har været et smut i Frankrig. Vi er tæt på Bolgheri, som har en intens relation til internationale druer, - og det smitter af.

Fattoria di Magliano har skabt en serie af Toscana vine af ualmindelig høj kvalitet. Drikkevenlige og med en insiterende kompleksitet



### Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9  
2680 Solrød  
[www.nemogaarden.dk](http://www.nemogaarden.dk)

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30  
eller [kenneth@nemogaarden.dk](mailto:kenneth@nemogaarden.dk)