



# Peteglia Sangiovese Montecucco Riserva DOCG 2016

Årgang: 2016  
Italien, Toscana, Montecucco

Krop:	Let	<input type="checkbox"/>	Kraftig
Karakter:	Sød	<input type="checkbox"/>	Tør
Tanin:	Blød	<input type="checkbox"/>	Intens
Fad:	Elegant	<input type="checkbox"/>	Fyldig

Intens rubinrød meditationsvin - i ypperlig Brunello-stil

35 år gamle vinstokke, skrap grønthøstning og hele 60 dages maceration og lagring i 36 måneder på store, slovenske tonneaux og 12 måneder i flasken, - før denne meditationsvin er klar til at møde os. Intens rubinrød farve med lyse granatreflekser. Vinen har en intens frugttagtig karakter, der er godt integreret med balsamiske og æteriske noter. Smagen er varm, blød og fyldig, velstruktureret med dybe og fløjlsbløde tanniner, der harmonerer godt med vinens friskhed, med en velsmagende og meget vedholdende finish



Varenummer: 1354

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	15,0%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	Slovensk Tonneaux
Fadperiode	36
Gemmepotentiale	5-10 år
Serveringstemperatur	16-18

Mad der matcher

Først og fremmest - en meditationsvin, som uden problemer måler sig med de bedste Brunello vine, lige over på den anden side af floden Orcia. OG et virkelig godt, kompelektst glas til de "større" kødretter, solide saucer eller kropslige vegetarretter med grillede elementer, balsaico, røgede mandler og ristede svampe. Passer godt til både de fede oste (Brie de Meaux, Den Hvide Dame) og til de salte oste, som Unika Gammelknas. Du KAN vælge at dekantere vinen mindst 1 time før middagen - ved forsigtig omhældning i en passende karaffel. Vi anbefaler en serveringstemperatur på 16-18°C i store glas



**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)