



Varenummer: 1701

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,0%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	Fransk barrique
Fadperiode	12
Gemmepotentiale	2-3 år
Serveringstemperatur	16-17

Palazzo Vecchio Rosso di Montepulciano "Dogana" DOC

Årgang: 2019
Italien, Toscana, Montepulciano

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

Den "unge" Vino Nobile stil

Karakterfuld vin, skabt på druer fra de yngste vinstokke. Fokus er at skabe en vin, som har druernes (80% Prugnolo Gentile + 10% Canaiolo Nero + 10% Mammolo) karakter og fastholder den unge frugt i vinen. Huset bruger historiske druer og fastholder Montalcino-stilen i alle vine. Elegant vin med toner af skovbær, en smuk og vedholdende afslutning og fin tannin balance.



Mad der matcher

De fleste af dine pastaretter, som Carbonara, fettucini med tomat/hvidløg/persille. Din bedste Risotto med ristede svampe, eller forårets første grønne asparges, som vendes i retten i de sidste sekunder. Og så et godt drys friske urter. Dogana passer naturligvis også til oste, der ikke er for lagrede



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk