



Varenummer: 1702

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,0%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	25 hl. Fransk botti
Fadperiode	24
Gemmepotentiale	2-3 år
Serveringstemperatur	16-17

Palazzo Vecchio Vino Nobile di Montepulciano "Maestro" DOCG

Årgang: 2015
Italien, Toscana, Montepulciano

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

Den elegante og lettilgængelige Vino Nobile

Maestro Vino Nobile repræsenterer alle de karakteristika, der typisk findes i vine fra Palazzo Vecchio. Med respekt for tradition og fokus på modernitet. Dyb, rubinrød vin. Stringent note af violer og skovens mørke, modne bær. Smukt afrundet, vedholdende eftersmag med solid struktur. 2015 var en varm sommer og det giver et blødere frugtaftryk i vinen



Mad der matcher
De fleste af dine pastaretter, som Carbonara, fettucini med tomat/hvidløg/persille. Vinen har tydelig struktur til rødt kød og tunge, vegetariske retter. Maestro passer naturligvis også til oste, gerne lagrede og faste oste



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

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