



Varenummer: 1705

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,0%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	36 hl. Fransk botti
Fadperiode	48
Gemmepotentiale	10 år+
Serveringstemperatur	16-17

# Palazzo Vecchio Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

Årgang: 2016  
Italien, Toscana, Montepulciano

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

En værdig Brunello rival...

Vinen holder en helt særlig plads for familien bag Palazzo Vecchio. Blot anden årgang Riserva, de har produceret. Riserva produceres ikke hvert år og fremstilles kun i begrænsede mængder. Druerne (85% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo Nero, 5% Mammolo) høstes på de øverst liggende marker (350 moh). Vino Nobile har ofte mere elegance, stil og finesse end Brunello. 2013 er dog kødfuld, med god bærsmidme, flot ælde og en snert af den gamle, lukkede kælder!



Mad der matcher

Server ryggen fra et vildsvin, brassieret på en hel skovbund med kvas, urt og svampe!! Oh ja, mindre kan gøre det! Vinen ER dog et smukt match til del elegante vildtretter (vildsvin, dådyr, sommerbuk, fuglevildt), med efterårets tyngde i rødfrugter, svampe og fløde/cognac. Eller med forårets finurlige salater, friskoste og vildt fra grillen. En god bøf eller en vegetarisk trøffellasagne med svampe vil også gøre sig smukt!



**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)