



Varenummer: 4004

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,5%
Dyrkning	Biologico/ViVit
Fadlagring på	Cement,Amphora,fransk eg
Fadperiode	24
Gemmepotentiale	10 år+
Serveringstemperatur	16-18

Paolo Marchionni Vigliano "L'Erta della Bruna", Sangiovese vino Biologico IGT Toscana

Årgang: 2018
Italien, Toscana, Vigliano Firenze

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

Filosoffens ultimative mesterværk - udtryksfuld Sangiovese

Paolo Marchionni er filosof og ægte Rudolf Steiner biodynamiker. Han skaber vine i pagt med naturen og er meget fokuseret på at skabe et særkende med Sangiovese druen. Ordet "Erta" betyder stejle opstigning, ligesom Paolo's vinmarker. Det betyder også, i en mere figurativ forstand, at være meget forsigtig, - være opmærksom. Vinen skabes på 100% Sangiovese, kun fra de bedste vinstokke og kun i de bedste årgange. Druerne høses sent, start oktober. Også her er gæring spontan, uden tilsætning. Macerationen er 19-25 dage. Det giver en intens, dyb farve og tæt tanin. Vinen lagres på nye og ældre franske egefade, samt terracotta amphora i 14-18 måneder, og herefter i mindst 15 måneder på flaske.

Mad der matcher
Virkelig en vin for den ægte vinnør. Stor kompleksitet og stor udvikling i glasset, - en sand fornøjelse at drikke over et par timer...

Filosoffen fra Firenze.

Paolo er filosof og ægte biodynamiker.

Familiens vinhus fra et gammelt herresæde i bakkerne over Firenze byder på vine med kant.

De stejle bakker giver grøbund for "Jupiters blod", nemlig Sangiovese druen.

Stor, komplekse vine fra et mikrovinhus, drevet med filosofen Paolo's passion for det biodynamiske og respekt for de gamle traditioner.

Paolo dyrker de ædle metoder. Ca. 1/3 af druerne trædes stadig; vine lagres i cement tanke (ikke stål!) og L'Erta della Bruna lagres delvis i amphora af terracotta, - lige som romerne gjorde.

Det er ikke "krukkeri". Her bliver dyrket vin, med sjæl og passion i en grad, så ægte connoisseurs og Michelin restauranter værdsætter det!



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

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