



Varenummer: 4009

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	13,0%
Dyrkning	Biologico/ViVit
Fadlagring på	Cement,Amphora,fransk eg
Fadperiode	12
Gemmepotentiale	1-2 år
Serveringstemperatur	6-8

# Paolo Marchionni Vigliano "L'Erta Trebbiano" vino biologico IGT Toscana

Årgang: 2019  
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 orangevin

Paolo Marchionni er filosof og ægte Rudolf Steiner biodynamiker. Han skaber vine i pagt med naturen og er meget fokuseret på at skabe din helt egen vinstil. "Erta" betyder stejl opstigning, ligesom Paolo's vinmarker. Det betyder også, i en mere figurativ forstand, at være meget forsigtig, - være opmærksom. Opmærksomheden her har fokus på at skabe en storslået vin fra en lidt underkendt drue. Det er lykket til fulde. Det er naturvin i fuldt flor, med masser af eksplosiv dybde. Og lidt vildskab!

## Mad der matcher

Virkelig en vin for den ægte vinnørd. 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