



Varenummer: 5005

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,0%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	Fransk eg
Fadperiode	12
Gemmepotentiale	2-3 år
Serveringstemperatur	15-18

Badia di Morrone "Taneto" Toscana Rosso IGT

Årgang: 2019
Italien, Toscana, Terricciola Pisa

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

Vinhusets "visitkort" - klart udtryk af terroir og wine makers indsats

Ægte "Terroir-vin". Syrah stortrives i vinhusets mikroklime. I symbiose med husets bedste Sangiovese druer, og smukt rundet af med Merlot, - har Badia di Morrone skabt en original og kompleks vin. Den mørke intense farve indbyder til at dufte til de mange noter af mørk chokolade, kanel, sort peber. Smagen er åben, imødekommende, silkeblød og med sin helt egen karakter. God frugtskyre i afslutningen og en lækker, lang eftersmag

Mad der matcher

Syrah og Merlot får 12 måneder på franske Barrique. Sangiovese ligger 10 måneder på 2600 l. Tonneaux. Den færdige vin hviler i 1 år på flaske før frigivelse. En solid Spaghetti Cabonara med masser af Panchetta er det helt rigtige. Og rødt kød - ja, ja! Et par kyllinger på Röttiseri med hvidløg, rosmarin og citrusfrugter, - serveres med Panzanella og godt brød, er nu også et godt valg.

Chianti vingård ved Pisa...

Kloster fra år 1089, - SÅ har man da lidt historie at læne sig op ad. Klassiske Toscana vine af sublim kvalitet og smagfuldhed Familien Gaslini Alberti ejer Italiens største forsikringsselskab, og overtog vingården i 1939 og har investeret voldsomt. Både i markerne og i produktionen.

Vinhuset frembringer superflotte, klassiske Chianti og formår også at byde på vine efter "supertoscane" tanken. Altså vine på druer af frankofil oprindelse, som Syrah og Merlot, Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon. Meeen, - Sangiovese (Jupiters Blod) er vinhusets højst skattede drue og fokus for Chianti vinene.

Skønne, drikkemodne vine til fair priser, - virkelig et vinhus, ALLE elsker...



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

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