



Varenummer: 5007

Flaskestørrelse	37,5 cl.
Alkoholprocent	14,0%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	Fransk Allier eg
Fadperiode	48+
Gemmepotentiale	2-3 år
Serveringstemperatur	8-12

Badia di Morrone Vin Santo di Chianti DOC

Årgang: 2015
Italien, Toscana, Terricciola Pisa

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

Flydende abrikos, ristet mandel - og livsnydelse

Toscanas søde vin, - i en lidt anderledes drueblending. Colombiano benyttes kun af Badia di Morrone, naturligvis sammen med de 2 klassiske druer. Høst i september, hvorefter druerne lægges til tørring på rørmåtter til slutning af februar. Druerne har nu rosinstørrelse og er rige på sukker. Efter vinificering lagrer vinen på små, 110 liters fade i mindst 4 år. Vinen ligner nærmest flydende rav. Duften er virkelig intens, - abrikos, ristede mandelkerner og hasselnødder. Smagen er sødmefuld med en facinerende frugtsyre balance

Mad der matcher

En intens og oxideret Vin Santo er sin helt egen. Vi har igen en meditationsvin i glasset, - og den kan jo bare nyddes som den er. En brilliant dessert er sommerens bær, lidt skyr rørt med vanilie, italiensk macarons, ristede nødder/mandler i saltkaramel - og så lige dryppet med rigelig Vin Santo. Serveres i et vinglas - smukt og enkelt

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