



Varenummer: 6907

Flaskestørrelse	0.75
Alkoholprocent	14.5%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	
Fadperiode	30
Gemmepotentiale	4-8
Serveringstemperatur	16-20

Madonna Nera Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Årgang: 2015
Italien, Toscana, Montalcino

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

Kongevin fra Montalcino - Madonna Nera har skabt stor vin

En af Italiens 3 kongevine - Brunello di Montalcino. 100% Sangiovese fra håndhøstet og hånsorterede druer. Lavt høstudbytte (55 quintals/ha) med aktiv grønthøstning for at sikre intensitet i vinen. 25 dages maceration og lagring i 5 hl. franske egetonneaux i 30 måneder. Vinhuset første Riserva. En vin, som normalt er forbeholdt familien. Vi er blevet tildelt en mindre antal. Aldelse forrygende, kompleks, storslået, og vil klart udvikle sig de kommende år

Mad der matcher
Kongevin, - fortjener kongemad! Du må have fat i det gode oksekød; kølle af vildtsvin eller råvildt. Trøfler, svampe, tætte stuvninger - mad der tager god tid, så der er noget at glæde sig til. Kig ind, - jeg byder gerne ind med et par opskrifter der passer til årstiden

Moderne Montalcino vinhus, med en ny, frisk tilgang til vin, - og det kan du faktisk smage.

Man ankommer til Madonna Nera gennem en tung jernport, op ad den stejle grusvej, flankeret af høje træer, til et bjergtagende smukt kig ud over Toscana i al sin skønhed. Helt som poeter og malere gennem tiden har beskrevet det.

Jordbunden af sandsten, travertiner og Pietra Serena danner en smuk baggrund for den skønne udsigt. Madonna Nera er det historiske navn for det bakkede terræn, hvor den forholdsvis nye vingård ligger.

Entrepreneur entusiasme og respekt for Montalcinos traditioner er grundlaget for dyrkningen af de 6 ha. Vinhusets Premiere Cru er Supertuscan eller Tuscan IGT Madonna Nera. Skabt i 2006 af oenologist Carlo Ferrini med et mix af Cabernet Sauvignon, Merlot og Sangiovese.

I 2008 kom Brunello di Montalcino fra 2 ha jord ved Sant Antimo Abacy til verdenen. Og endelig kom Rosso di Montalcino i første årgang 2015.



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

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