

TRE TENORER! SMAGEKASSE FRA TOSCANA, BENEVENTANO OG PUGLIA 6 FLASKER

ITALIEN, ØVRIGE

SMAGEKASSE

DE TRE TENORER



Intens og fyldig

Fiorino er fremstillet på Sangiovese-druen iblandet Merlot og Cabernet. Sangiovese lægger også rygrad til berømte vine som Brunello og Chianti Classico. Druerne er høstet fra marker i Toscana distriktet, og vinifikationen er traditionel. Fiorino er lagret 9 måneder på egetræsfade. Fiorino er særdeles blød med fløjlsbløde tanniner og lækre aromaer af kirsebær, blåbær samt en smule krydderi. Når de italienske retter som pasta, pizza og oste kommer på bordet, er dette den rette ledsager.

Milanti Aglianico Beneventano IGT er smuk rød i glasset med en levende intens duft af roser, røde kirsebær, blommer og mørk chokolade. Smagen er fyldig med en anelse sødme, der er med til at give vinen en god fylde. Smagen byder på noter af chokolade og solbær. En kraftfuld balanceret rødvin der vil passe godt til italienske retter med intens smag.

Baroncini Leggero Appassimento Puglia IGP fremstår intens rød i glasset med fine violette strøg. I duften mødes man af fyldige bæraromaer, intensitet og et lækkert element af chokolade. I munden går noterne fra duften igen, og vinen opleves fyldig og silkeblød med et dejligt krydret element og en lang, vedvarende eftersmag. Baroncini er en oplagt ledsager til det italienske køkken, en rigtig god bøf eller ostebordet.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

92 point

Luca Maroni