

2022 FIORINO TOSCANA ROSSO IGP

ITALIEN, TOSCANA

Fyldig, krydret og harmonisk

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. Serveringstemperatur: 15-18°C.



Fremstilling

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.

Om Producenten

Lange veje med snorlige cypresser, smukke bakketoppe med pittoreske middelalderbyer, endeløse strande og gemte huler. Dette og meget mere kendetegner de to vigtige italienske regioner Toscana og Apulien. Fiorino Toscana Rosso og Fiorino Sangiovese Puglia er flotte ambassadører for de to vinregioner. Bløde og forførende med en dejlig dvælende afslutning.

95 point

Luca Maroni

