

2014 CASTELLANI TESEO, SUPERTOSCANER

ITALIEN, TOSCANA

Blød og harmonisk

Teseo, SuperToscano IGT, Castellani, fremstår med en smuk granatrød farve. Duften er som rene røde kirsebær og lidt krydderi fra fadet. Smagen er mediumfyldig med god frugtsødme og lidt krydderi fra fadlagringen. Blød afstemt eftersmag.

Vinen er en glimrende ledsager til lyse kødretter og pasta med tomatsoase. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Huset Castellani har sammensat sin vin af følgende druesorter: 90% Sangiovese og 10% Cabernet-Sauvignon. De to druesorter er vinificeret hver for sig. Gæringen finder sted ved en lav, kontrolleret temperatur, for at bevare den ædle drue i den endelige vin. Når gæringen er forbi, stikkes de to vine sammen og lagringen på egetræsfade begynder. Vinen lagres i to år på 550 liters slovenske egetræsfade. Inden aftapningen på flaske udvælges kun den bedste kvalitet. Villa Teseo modner i 6 måneder på flasken, før den frigives til salg.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.



Flaskehalsen



VinAvisen

88 point

DinVinGuide

