

2015 TENUTE GIROLAMO MONTE DEI COCCI NEGROAMARO PUGLIA IGP

ITALIEN, PUGLIA

Fyldig, frugtfuld med en elegant eftersmag

Monte dei Cocci er intens rubinrød i glasset med granatrøde strejf. Bouqueten er fyldig med noter af kandiseret appelsinskal, mandariner, blomster, peber, kanel og lidt blomster. I ganen er vinen elegant, varm og dejligt gennemtrængende.

Nyd Monte dei Cocci til smagfulde forretter, til kødretter eller oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Monte dei Cocci er produceret 100% på den lokale drue Negroamaro. Negroamaro betyder egentligt "den sorte bitre", men netop i Apulien er man eksperter i at udvikle denne lokale drue, så den resulterer i velkrydrede, fyldige vine propfyldt med italiensk charme.

Druerne til Monte dei Cocci er høstet fra familiens vinmarker i Valle d'Itria. Markerne ligger 450 m.o.h. og jordbunden er kalk- og lerholdig.

Efter høsten bringes druerne til vineriet, hvor gæringen finder sted. Herefter modner vinen på franske egetræsfade i 4-6 måneder, hvorefter den aftappes og modner på flaske i 6 måneder, inden den frigives til salg.

94 point

Luca Maroni



FinansBureauet



VinAvisen



Ekstra Bladet



Vinhulen

