

# 2013 POGGIO AL CASONE GRAND NOIR TOSCANA IGT ORGANIC

ITALIEN, TOSCANA

## *Krydret, kompleks og elegant*

Vinen er intens rubinrød med lilla reflekser. Duften er frugtfuld med en snert af jordbær og vilde mørke frugter. Vinen er krydret og kompleks med elegante nuancer af sort peber og Middelhavsurter.

Takket være vinens krydrede fylde passer den blandt andet perfekt til det asiatiske køkken og lette retter. Vinen er også rigtig velegnet til forretter. Serveringstemperatur: 18-20°C.



### Fremstilling

Grand Noir druerne til denne vin er høstet manuelt. På vineriet gærer vinen i tanke af rustfrit stål med drueskindet i 8-10 dage for at udtrække mest mulig farve. Vinen tappes ufiltreret og modner færdig i flasken i minimum 12 måneder.

### 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.

91 point

James Suckling

 Guldmedalje

Gilbert & Gaillard 2014

