

2015 CANTINE LENTO DRAGONE SELEZIONE ROSSO CALABRIA IGT

ITALIEN



Rund og delikat

Farven er intens rubinrød farve. Bouqueten er overvældende, delikat og fyldig. Man fornemmer rød frugt, krydderier og en vedholdende afslutning. I ganen er vinen velkomponeret med smag af blommer, vilde kirsebær, en smule lakrids og med perfekte tanniner. Vinen er rund, blød og meget behagelig.

Server Dragone til lækre pastaretter, en god bœf eller modne oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød
FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Druerne til Dragone Rosso Selezione plukkes manuelt, når de har opnået helt perfekt modenhed. Druerne presses og afstilles og udbløder herefter i 7-8 dage ved kontrolleret temperatur 25°C. Når den alkoholiske gæring er færdig fremkaldes den malolaktiske gæring. Endelig modner vinen i rustfri stålitanke og afsluttes med en modning på 225-liter franske egetræsfade i 3-6 måneder.

98 point

Luca Maroni



FinansBureauet



VinAvisen