

2016 LOGGIA DEL SOLE ROSSO TOSCANO IGT GOVERNO ALL'USO TOSCANO

ITALIEN, TOSCANA

Fyldig og harmonisk

Vinen er rubinrød i glasset med lilla aftegninger. Duften er behagelig af mørk frugt og en smule krydderi. Vinen er dejlig fyldig med en harmonisk og frugtfyldt afslutning.

Nyd Loggia del Sole til bl.a. fyldige supper, steg, vildt og ost.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Loggia del Sole Rosso er produceret på én af Toscanas helt klassiske druer Sangiovese. Druerne plukkes, når de har opnået fuld modenhed. Herefter behandles druerne efter den traditionelle Governo-metode, som er en over 700 år gammel toscansk teknik for at behandle vin. Metoden var i mange år gået lidt i glemmebogen, men vinbønder i Toscana har genopdaget denne metode.

En andel af druerne lægges til tørre og tilføres vinen senere under gæringen. De tørrede druers sukkerindhold sætter skub i gæringen og giver en koncentreret juice med struktur og raffinement.

Governo-metoden er gunstig for Sangiovese-vinene, som ofte fremstår med en lidt karakteristisk frugtsyre. Governo-metoden fjerner en stor del af Sangiovese-druens syre og giver således en fyldig vin med power og lækker fylde.

94 point

Luca Maroni

 1 Guldmedalje

Berlin 2017

 1 Guldmedalje

Asia 2017

