

BELLA ITALIA! FIORINO SMAGEKASSE TOSCANA ROSSO & SANGIOVESE PUGLIA

ITALIEN, ØVRIGE



Spændende og lækker

Fiorino Toscana Rosso er fremstillet på Sangiovese-druer iblandet Merlot og Cabernet. Druerne er høstet fra marker i Toscana distriktet, og vinifikationen er traditionel. Fiorino Toscana Rosso har lagret på egetræsfade.

Fiorino er vidunderlig blød med fløjlsagtige tanniner og lækre aromaer af kirsebær, blåbær samt en smule krydderi fra fadlagringen.

Når de italienske retter som pasta, pizza og oste kommer på bordet, er dette den rette ledsager.

Fiorino Sangiovese Puglia IGP er fremstillet på Sangiovese-druer, der vokser på de solrige bakker i Apulien. Fiorino Sangiovese er smuk rød i glasset med flotte violette strejf. Duften er tillukkende og intens af modne bær. Smagen er forførende blød og fyldig med dejlig ren frugtkarakter og en behagelig, vedvarende eftersmag.

Vinen er en meget alsidig perfekt allround vin, der gør sig godt til anti pasti eller en god tomatsuppe, men er også et sikkert valg til blot at nyde en aften på terrassen.

Servertemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Lange veje med snorlige cypresser, smukke bakkedoppe med pittoreske middelalderbyer, endeløse strande og gemte huler. Dette og meget mere kendetegner de to vigtige italienske regioner Toscana og Apulien.

Fiorino Toscana Rosso og Fiorino Sangiovese Puglia er flotte ambassadører for de to vinregioner. Bløde og forførende med en dejlig dvælende afslutning.

Om Producenten

Lange veje med snorlige cypresser, smukke bakkedoppe med pittoreske middelalderbyer, endeløse strande og gemte huler. Dette og meget mere kendetegner de to vigtige italienske regioner Toscana og Apulien.

Fiorino Toscana Rosso og Fiorino Sangiovese Puglia er flotte ambassadører for de to vinregioner. Bløde og forførende med en dejlig dvælende afslutning.



FinansBureauet