

2016 NESIOS TOSCANA IGT

ITALIEN, TOSCANA

Blød, frugtig og harmonisk

Nesios Toscana IGT er dyb rubinrød i glasset. Bouqueten er fyldt med ribs, solbær, brombær og ganske elegante krydderier. Karakteristikaene fra bærrene går igen i smagen, som fornemmes intens, blød og lækker.

Eftersmagen er elegant med lækre tanniner.

Nyd Nesios Toscana IGT til retter fra det toscanske køkken, til retter med lyst kød, til ost eller blot som et hyggeglas i godt selskab.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Bollina dyrker også vin i andre områder af Italien og Nesios Toscana IGT er et eksempel på dette. Druerne til denne vin kommer fra "det perfekte sted på jorden", sådan beskriver toscanerne i hvert fald selv deres region. Vinen er lavet på lige dele Sangiovese og Cabernet Sauvignon. Sangiovese-druen er Toscanas klassiske drue og danner rygrad både i Chianti-vinene, og i den elegante Brunello-vin. Sangiovese-druen har en bred smagspalette med især røde bær men også lidt svesker og lakrids. Her danner Sangiovese-druen parløb med Cabernet Sauvignon-druen med sin typiske solbær-karakter. Markerne er præget af store sten, som ophober solens varme til gavn for vinstokkene.

Druerne høstes manuelt i september/oktober og bringes efter høsten til vineriet, hvor de afstilkes og vinificeres traditionelt. Druerne udbløder ved 0-4°C i fire dage, herefter finder gæringen sted separat for de to druer:

Sangiovese-druerne i 15 dage ved 24-26°C og Cabernet-druerne i 18 dage ved 24-30°C. Vinen modner i seks måneder på franske egetræsfade à 225 liter.

