



2019 Rosso di Montalcino Øko Cordella

Elegant økologisk Rosso di Montalcino fra Cordella. Vinen er lavet på 100% Sangiovese fra gamle vinstokke. Vinen rummer en frisk og frugtig bouquet, der giver lyst til fordybelse.

James Suckling	91	ud af	100	Point
----------------	----	-------	-----	-------



Rødvin



Sangiovese



Italien



Toscana



2019

Cordella

Økologisk Rosso di Montalcino fra familie-vingården, Cordella der ligger i Montalcino. Familien har en traditionel tilgang til vinproduktion, hvorfor deres marker kultiveres efter de gamle dyder ved håndkraft. Druerne til denne Rosso di Montalcino stammer fra 25-35 år gamle vinstokke i den sydlige del af Montalcino. Vinen lagres i 12 måneder på egetræsfade (25 hl), hvorefter vinen flaskelagres i 4 måneder for at udvikle kompleksitet i vinen. Vinen har en dyb rubinrød og byder på en indtagende duft af friske skovbær. De frugtige noter forenes flot med den elegante tanninstruktur. Vinen er det oplagte valg til traditionelle pastaretter med kød, fjerkræ, kalv eller risotto samt svampe- og trøffelretter.

Informationer

Varenummer	62491319
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Cordella
Region	Toscana
Druesammensætning	100% Sangiovese
Lagringspotentiale	12 mdr. på egetræsfade (25 hl) og 4 mdr. på flaske
Vinen er	Økologisk