

# Vinoplevelser

## Marche Sangiovese, 3/4 ltr.

Cantine Volpi Srl, IGT



Cantine Volpi blev grundlagt i provinsen Allesandria i 1914. Allerede dengang opnåede vineriet et usædvanligt godt rygte i området, da det var i stand til at lave vine af konstant god kvalitet, uafhængigt af de klimatiske udsvingninger årgangene imellem. Dette var dengang langt mere usædvanligt, end det er i dag, da man ikke havde den samme kendskab til vitikulturen og vinificationen. I dag har Cantine Volpi vokset sig større og laver et væld af forskellige vine, hvis fællesnævner er en urimelig høj kvalitet i forhold til prisen.

Marche Sangiovese laves udelukkende af druer, som opkøbes hos vinbønder, der dyrker deres vinmarker økologisk.

**Leverandør**  
Cantine Volpi Srl

**Land**  
Italien

**Område**  
Marche

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Sangiovese

**Dyrkning**  
Økologisk

**Riedel glas**  
Syrah / Shiraz

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Oste - milde  
Krydrede retter

**Vinifikation**  
Druerne afstilles og presses, hvorefter mosten lægges på rustfrie ståltanke. Her hæves temperaturen til 25 grader, så den alkoholiske gæring kan begynde. Når denne er tilendebragt, forbliver vinen på tanken, hvor den gennemfører sin malolaktiske gæring, inden bærrnen fjernes, og vinen filtreres, først med kiselguhr, dernæst med et sterilfilter.

**Smagekommentarer**  
En Sangiovese til den lidt kraftige side. Duften er fyldt med nuancer af kirsebær, brombær og krydderier. I smagen understøtter de modne tanniner frugten og druens traditionelle høje syreniveau.

**Alkohol**  
13,00%

**Protype**  
Skruelåg



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN