

Vinoplevelser

2016 La Serena Rosso di Montalcino

La Serena, DOC



I billedskønne Toscana, omtrent 100 km. syd for Firenze, mellem skove og dale, citronlunde og oliventræer, ligger Montalcino. Her har Andrea Mantengoli (og brormand) siden 1988 produceret Brunello og Rosso di Montalcino. Området giver den klassiske Sangiovese-drue optimale forhold, og en lille azienda danner rammen om produktionen. Her går ønolog Paolo Caciorgna rundt og sørger for, at vinen er helt perfekt, når den forlader stedet. Vinene skal være et 100% rent udtryk for den jord, den kommer fra. Af samme årsag bruger La Serena ikke kemikalier, men insisterer på økologisk produktion. Eller, som de selv så simpelt kalder det, naturlig produktion.

Leverandør
La Serena

Land
Italien

Område
Toscana

Underområde
Montalcino

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Sangiovese

Fadlagring
12 måneder

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Old World Syrah

Serveringsforslag
Oste - kraftige
Vildt
Lagrede oste

Smagekommentarer
Flot, dyb og mørk farve i glasset og med smag og aroma, som imponerer med masser af krop, stor fylde og rigeligt med bær.

Alkohol
14,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN