

Rökt kött	**
Grillad/stekt anka	**
Grillat stekt nötkött	**
Grillat/stekt lamm	**
Nötköttsgryta	**
Hare/kanin	*
Vildfågel	**
Viltkött	**
Orientaliska / smakintensiva	*
Kittost	*
Mögelost	

* * utsökt till

* passar bra till

Vino Nobile di Montepulciano 2004

Producent:

Fattoria La Braccasca

Denna egendom ligger i hjärtat av Montepulciano, Toscana.

Familjen Antinori, som driver La Braccasca, framställer här

Vino Nobile di Montepulciano, Rosso di Montepulciano samt en ytterst liten produktion av det merlotbaserade vinet

Merlot La Braccasca. Vingårdarna med sina 78 hektar är planterade till största delen med Prugnolo Gentile som är områdets Sangiovese-varietet. Snittåldern på vinstockarna ligger mellan 15-20 år.

Fattoria La Braccascas vingårdar är belägna i Cervognano, Gracciano samt Nottola som är de absolut bästa områdena i Montepulciano.

1990 var den första årgången man sålde vinet under egen etikett.

Läge:

Vino Nobile de Montepulciano/Toscana/Italien

Druva:

90% Prugnolo Gentile/10% Merlot

Vinifikation:

Jäst på temperaturkontrollerade tankar, därefter lagrat ett år på ekfat av olika storlek och ursprung och ett år på butelj. Alkoholhalt 13,5%

Sommelierns

Kommentar:

Klar rubinröd färg

Rikt nyanserad doft med inslag av mogna körsbär, läder, tobak och mörk choklad.

Medelfyllig med frisk fruktsyra och medelstor strävhet, lång smak med inslag av mogna körsbär, kaffe och mocka i modern stil. (feb-08)

