

2014 BARBANERA VECCIANO SANGIOVESE/MERLOT, TOSCANA IGT

ITALIEN, TOSCANA

Harmonisk og vedholdende

Vecciano Toscana er en harmonisk vin med intens rubinrød farve med fine lilla reflekser. Duften er let krydret med masser af moden frugt og en smule vanilje fra lagringen på egetræsfade. Vinen har en dejlig fyldig, men samtidig blød og lækker frugtsmag. Den lange vedholdende eftersmag vidner om en vin i flot harmoni.

Vinen er en perfekt ledsager til rødt kød, eller til det populære italienske køkken. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Toscana's vine er fremstillet enten udelukkende eller overvejende på områdets hovedrue Sangiovese. Det gælder også Vecciano Toscana IGT, som her er i en blænd med Merlot-druen. Vinen fremstilles efter traditionelle toscanske forskrifter og modner i 18 måneder på egetræsfade samt seks måneder på flaske, inden den frigives til salg.

Om Producenten

I ét af Italiens smukkeste hjørner, på Monte Cetonas skråninger grundlagde familien Barbanera i 1938 deres familiefirma. Området Valdichiana ligger midt i Toscanas åndeløst smukke landskab. I dag fremstår Barbanera som en dynamisk, moderne virksomhed med eksport til det meste af verden. Oprindeligt koncentrerede familien sig om vine fra Toscana, men den stigende efterspørgsel efter vine fra Italiens øvrige regioner førte til en udvidelse af Barbaneras produktportefølje, som nu også omfatter vine fra andre italienske områder. Ikke ufortjent har Barbaneras vine de seneste år opnået adskillige udmærkelser og medaljer.

