

2013 CAPITANIO MONTEPUL. D'ABRUZZO

ITALIEN, TOSCANA, MONTEPULCIANO



Capitano er flot rød i glasset med teglfarvet kant. Duften er præget af friske røde kirsebær, lakrids og lidt krydderi fra fadlagringen. Smagen er flot balanceret med let krydrede toner, frisk rød frugt og en elegant afslutning.

En god ledsager til vildtkød, grillet kød eller tørre oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Vinen er fremstillet på Montepulciano druer høstet i Abruzzo regionen. Efter høsten er druerne bragt hurtigt til vineriet. Gæringen er foretaget over 10-12 dage ved kontrolleret temperatur. Dette for at bevare en god intensitet i frugten. Efter endt gæring har vinen lagret i 12 måneder på egetræsfade inden aftapning på ejendommen. Inden vinen frigives til salg modner den i yderligere 12 måneder på flaske.