2016 CASTELLANI ELITAIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

ITALIEN, ABRUZZO, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



Robust og delikat

Funklende rød i glasset med lilla kant. Duften er præget af lidt krydderurter og røde kirsebær. En herlig harmonisk smag med lidt tørre tanniner og frisk rød frugt i afslutningen.

En god ledsager til kalvekød, svinekød og tørre oste. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er fremstillet på Montepulciano druer høstet i Abruzzo regionen. Vinificationen begynder med presning og udblødning af skallerne for at opnå den mørke røde farve samt de bløde tanniner i den endelige vin. Gæringen finder sted ved en kontrolleret temperatur. Vinen har lagret på rustfri ståltanke inden aftapningen på flaske.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.