

Di Sipio, Montepulciano d'Abruzzo DOP 2015

Vinifikation:

Druer: 100% Montepulciano

Terroir:

Lagring: Vinen er lagret på stål.

Vinens udtryk:

Farve: Mørkelilla farve tangerende til sort.

Duft: En tæt, kompakt og marmeladeagtigt duft af mørke solmodne blommer og sorte kirsebær og syrlige boysenbær. Vinen har også en smule rødkål på næsen, men uden at den virker decideret reduktiv. Bouqueten oser af moden frugt, krop og fylde og får udtrykket til at virke flæsket

Smag: Smagen er tør, med høj syre og høj tannin. Frugten er ikke helt så fremtrædende i smagen, som den er i duften. Vinen viser med det samme en livlig og vibrerende smag af syrlig soja sauce blandet med krydrede noter af tørrede urter. Vinen har også en snert af noget metallisk som tilfører vinen et rustik udtryk af gammel rust.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2017-2021

Serveringsforslag: Klassisk italienske retter som pasta og tomatsose eller pizza. Men prøv endelig også at servere vinen til gammeldags oksesteg med søde rysteribs. De syrlige ribs vil sammen med den søde og karamelliserede sukker fint komplimentere vinens duft af marmeladefrugt og vinens livlige syre. Vinen vil også fungere fint til bœf stroganoff.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader

Score & priser:

- Wine Enthusiast: 88 points