



ALANA MCGETTIGAN IL FAGGIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

25100



Ost



Pasta



Svinekød



Tapas

BESKRIVELSE

Il Faggio

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Midt I Italien finder vi Abruzzo regionen beliggende Øst for Toscana. Her dominerer druesorten Montepulciano og Montepulciano d'Abruzzo, en druesort som giver megen saft og smag. Vinen er produceret af Alana McGettigan, på et af områdets flotteste og bedste kooperativer, i den nordlige del af Abruzzo regionen.

Alana ønskede at skabe en vin med karakter og intensitet, kombineret med friskhed og fylde som sjældent opleves i denne region.

Navnet Il Faggio stammer fra de store smukke Bøgetræer, som fremstår majestætisk i dette område, de kan især opleves i Abruzzo National Park.

Druerne til denne vin er dyrket på skråningerne, samt på de fladere vinmarker der støder op til byen San Salvo i Abruzzo

Druerne er primært hånd høstet, her blev kun de druer af bedste kvalitet udvalgt. Vinen er fermenteret i 6 dage ved temperaturstyret gæring ved ca. 34 grader. De første par dage gennemgik vinen hyppigt "Pump over" for at øge ekstraktionen. Efterfølgende blev vinen overført til ståltank til malolaktisk gæring.

Vinen har en dyb rubinrød farve. Aromaaen er fyldt med mørke frugter, blomster, chokolade, kirsebær og strejf af mokka. Smagen er blød og fyldig, kirsebær, chokolade og kaffe tonerne bliver fremhævet, som ledsages af bløde modne tanniner. Eftersmagen er blød og har længde.

Nyd vinen til, tapas, kødretter, pasta og ost. Vinen er særdeles behagelig at nyde uden mad.

Land

Italien

Region

Abruzzo

Årgang

2020

Alc %

12.5

Lukning

Skruelåg

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Montepulciano

Anvendelse

Ost, Pasta, Svinekød, Tapas

Drueandel

Montepulciano 100%

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0