



BORGO SANLEO SANGIOVESE PUGLIA

25300



Gratineret ret



Kalv



Supper

BESKRIVELSE

Borgo SanLeo

Sangiovese, Puglia, Italien

Vinproduktionen i Puglia kan spores helt tilbage til år 2000 f.Kr. Græske kolonister introducerede senere avancerede systemer til fremstillingen af vin. Regionen har konstant udviklet sig og er i dag blandt de mest produktive regioner i Italien.

Sangiovese er en af Italiens helt store druesorter og samtidig den mest plantede af de blå sorter. Dens store udbredelse betyder, at der både laves nogle af Italiens bedste vine, men størstedelen er og bliver ordinære. Selve druesorten er derfor ingen garant for kvalitet alene, men derimod spiller område og producent den afgørende rolle.

Borgo SanLeo Sangiovese har en intens og indbydende rubinrød farve og en behageligt tillokkende bouquet med delikate krydderier. Smagen er tør, fyldig og rigt nuanceret.

Det er en særdeles alsidig vin der er velegnet til gratinerede retter, kalvekød eller italiensk tomatsuppe.

Land

Italien

Region

Puglia

Årgang

2021

Alc %

12.0

Lukning

Skruelåg

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Sangiovese

Anvendelse

Gratinerede retter, Kalv, Supper

Drueandel

Sangiovese 100%

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Fyldig, Tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0