



Poggio Al Vento Riserva 1990 Magnum

8 479:-

6 783,20:- exkl moms

Stor, närapå generös, doft av Sangiovese-druvans typiska körsbärstoner och en kryddig örtighet som förstärks av den långa lagringen på ekfat.

Art.nr systembolaget: X5005CD3806

Typ: Röda viner

Producent: Col d'Orcia

Land: Italien

Region: Toscana

Förpackning: 1

Storlek: 1,5 liter

Alkoholhalt: 15%

Passar till: Köttretter av vilt, lamm och nöt, gärna med inslag av skogens läckerheter.

Druvor: 100% Sangiovese Grosso/Brunello

Årgång: 1990

Mognadslagring: TILLVERKNING & LAGRING: Jäsning 25 dagar vid kontrollerad temperatur under 30° i vida och korta rostfria ståltankar, som ger större kontakt mellan skal och must och resulterar i bättre polyfenolisk extraktion, daglig nedtryckning av skalhatten på morgonen och överpumpning på kvällen. Lagring 4 år i ekfat från Slavonien och Frankrike, följt av 2 års temperaturreglerad efterlagring på flaska.

Avsmakning: Balanserad och elegant smak, med inslag av mogna körsbär, blandade torkade medelhavsörter, fat, tobak och läder. Utmärkt balans mellan rund frukt, pigg syra och mogna tanniner inbjuder till att långsamt avnjuta vinet i ensamt majestät.

Färg: Djupt rubinröd