

Galante Sangiovese Appassimento 2016



DEN FØRSTE I VERDEN

Galante 2016 er den første af sin slags! Den forener Italiens store Sangiovese-drue med "Amarone metoden" i en UNIK og pointfyldt italiensk smagsoplevelse!

Vinen er resultatet af en lang kamp med de Italienske vinmyndigheder. Hele 4 år brugte producenten Cevico på at få de nødvendige tilladelser - nu er vinen endelig landet.

Galante er den første Sangiovese-vin fremstillet efter samme appassimento-metode som Amarone, hvor druerne lufttørres for at give mere frugt og koncentration i smagen!

Dyb granatrød i glasset. Næsen forfører med kandiseret kirsebær, tørrede blomster, rosin, chokolade og kaffebønner. I munden tør til halvtør, fyldig og kraftfuld. Lækker intens bærsødme med fin friskhed og elegante, finkornede tanniner. Usædvanlig lang og detaljeret finish! Drik nu, eller gem 6-8 år fra høståret.

Servering:
16-18°C

Gemnepotentiale:
6-8 år fra høståret

Alkohol:
14,5%

Anmeldelser:

96 Point

Luca Maroni

Gold Medal

Mundus Vini

Pr. fl.

99,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

79,95