



AMPELEIA 2014, AMPELEIA

Topvinen fra ejendommen lavet på druer dyrket mellem 200 og 600 moh. Hoveddruen er Cabernet Franc, blandet med Sangiovese og andre middelhavssorter (Grenache, Carignan, Alicante, Marselan). Dyrket biodynamisk (certificeret øko) og vinificeret så naturligt som muligt: ingen tilsætning af gær, ikke filtreret. Gæret og lagret på cement og egetræ og flasket med minimal svovl.

Mediumfyldig vin med ret koncentreret brombær og solbær i duften. Flot struktureret med dybde, kompleksitet og længde og med en dejlig friskhed, der kendetegner vinene fra Ampeleia.

Dejlig vin og god madvin, der klarer selv ret kraftige kødretter - fremhæver god mad frem for at overdøve den. Prøv den til enkle lammeserveringer med skysauce.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Italien

OMRÅDE:
Toscana

DRUETYPE:

LAGRING:
Cement

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2032

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Lam