



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL POGGIO 2014, CASTELLO DI MONSANTO

Legendarisk enkeltmarks Chianti lavet 90% Sangiovese og lidt Canaiolo og Colorino, lagret 20 mdr på mindre egefade. Mængden af nyt fad har været aftagende de senere år.

Flot madvin til enkle kraftige kødretter. Prøv f.eks. til klassisk toscansk flæsketeg "Arista" med citron og rosmarin eller en t-bone fra grillen med citron eller balsamico.

Il Poggio er en nærmest udødelig vin, der overrasker i sin evne til udvikle sig over tid; man smager en årgang og tænker "den skal lige bruge to år på at åbne sig". To år senere tænker man det samme. Il Poggio skal typisk være 10-12 år gammel, før den for alvor viser, hvad den kan. Den smager dog heldigvis også helt forrygende selv når den er for ung.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Italien

OMRÅDE:

Toscana

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2022-2050

ALKOHOL:

14 %

VELEGNET TIL:

Lam