

Villa Teseo, SuperToscana IGT

Allerede sidst i 1940'erne eksperimenterede man med franske druetyper i Toscana. Man opdagede at franske druetyper, alene eller sammen med Sangiovese-druer, lagret på små franske egetræsfade, kunne give fremragende resultater. Gennembruddet kom først i 1960'erne med kultvinene Sassicaia og Tignanello. For at få klassifikationen D.O.C.G. eller D.O.C. må man dog ikke bruge franske druetyper, så man måtte nedklassificere disse vine til IGT. Vinene fik dog hurtigt kælenavnet "Super Toscana" eller "Super IGT".

Villa Teseo er Castellani's Super Toscana. Produceret på nøje udvalgte Sangiovese (90 %) og Cabernet Sauvignon (10 %) druer. Traditionen tro gæres de to druer hver for sig, for at de hver især kan komme til udtryk på bedste vis. Derefter blandes de og lagres på egetræsfade i 12 måneder og yderligere 6 måneder på flaske.

Villa Teseo er en utrolig velstruktureret og fyldig vin med lækker blødhed og godt tanninbid. Lag på lag af modne røde frugter, bær, vanille, cedertræ samt frække strejf af mokka.

Anbefales til:
Alle former for rødt kød (gerne grillet), sammenkogte retter og modne smagsfulde oste.

Selection



CASTELLANI

Grandi Vini di Toscana

Castellani familien har produceret vin i Toscana siden 1903.

Her skaber de vine af høj kvalitet
ud fra troen på at
"kvaliteten af vinen begynder i vinmarken".

I de sidste 25 år har familien
forfinet teknikkerne i deres over 1000 ha.
vinmarker, for at opnå endnu højere kvalitet.
Alt dette for at Castellani altid vil blive associeret
med uforglemmelige vine.

Castellani producerer også spændende
enkeltdruer vine fra andre områder i Italien
af samme høje kvalitet.



Chianti Superiore DOCG "Poggio al Casone"

Castellani's vingård Poggio al Casone ligger i den nordøstlige del af Toscana på toppen af bakken *Colline Pisane* i kommunen Crespina. Herfra er der en fantastisk udsigt udover vingårdens 30 hektar vinmarker. Den helt specielle jordbund samt den Tyrrhenske kysts positive indflydelse skaber tilsammen et ideelt mikroklima til fremstilling af rødvine af høj kvalitet.

Chianti Superiore Poggio al Casone er produceret på nøje udvalgte Sangiovese (90 %) og Canaiolo (10 %) druer. Druerne gæres ved 24°C for, at bevare deres naturlige frugtaromaer og lagres herefter 12 måneder på egetræsfade.

Resultatet er en vin med lækker moden frugt og blød smag med flotte klassiske kirsebærtone, samt lette smukt integrerede ristede aromaer fra fadlagringen.

Anbefales til:
Lam, vildt, kylling og svinekød samt modne oste.



Estate Wine

Vino Nobile di Montepulciano DOCG "Filicheto"

Vino Nobile's historie går tilbage til det 17. århundrede, hvor den var kendt som kongen af toskansk vin. Deraf navnet *Vino Nobile* – ædel vin. *Vino Nobile* er også den dag i dag kendt, som noget af det bedste Toscana har at byde på.

De modne og koncentrerede druer til *Filicheto* kommer fra vinmarker med lavt udbytte i Montepulciano distriktet i den sydlige del af Toscana. Vinen produceres på 90 % Prugnolo Gentile (lokalt navn for Sangiovese) og 10 % Canaiolo druer. Vinen gæres traditionelt, og lagres 2 år på egetræsfade.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG "Filicheto" har en intens granatrød farve, en delikat bouquet med strejf af viol og smag af moden frugt samt lækre ristede noter fra fadlagringen. En flot og spændende vin.

Anbefales til:
Oksesteg og grillet rødt kød, kalv og modne smagsfulde oste.



Tuscan Classic

