



POPPÓNE ROSSO IGT

Varenummer 4800

Alc.:14,5%

Årgang:2016

Druer:80% Merlot, 20% Pignolo

Indhold:75 cl.

Producent:Antonutti

Region:Fruili

Serveringstemperatur:Ca. 16-18 grader

Vinbeskrivelse:

Poppóne er lavet 80% på merlot druer, som er høstet med et ekstremt lavt høstudbytte. Druerne tørrer ind over flere uger, ligesom man gør med Amaronevin. De sidste 20% druer er en meget spændende lokal drue Pignolo, der tilføjer syre og krydrede toner. Vinen er meget mørk med dybrøde nuancer. Duft af skovbær med toner af sød lakrids. Smagen er fyldig og blød med toner af moden frugt, såsom brombær, blandet med smag af lakrids. Vinen har en lang varm eftersmag med intensitet. Poppóne har en alkoholstyrke på ikke mindre end 14,5%.

Lagring:

Merlot druerne tørres og vinificeres i ståltanke medens Pignolo lagres 12 måneder på store egefade af slovensk eg. (tonneaux) Vinen stikkes sammen og flaskerlagres yderligere 12 måneder.

Servering:

Vinen står sig godt til kraftige hovedretter specielt lam og sammenkogte retter.

Serverings temperatur ca.18-20 grader.

Bør åbnes ca. 1-2 timer før servering.