

Rosso di Montalcino

Producent: XVX Lorenzo Zunino

Land: Italien

Område: Toscana

Mark: Il Crocino

Drue: 100% Sangiovese

Om vinen:

En absolut fantastisk vin. Lorenzo omtalte den således: *"Jeg laver en god Brunello, men nogle laver den bedre. Men jeg har aldrig smagt en bedre Rosso di Montalcino, end den jeg selv producerer"*. Efter fermenteringen ligger vinen på egetræsfade i 18 måneder og efterfølgende yderligere 3 måneder på flaske i Lorenzo's kælder.

Vinen har en flot rubinrød farve med violette toner og en intens aroma og en smag med noter af kirsebær og blomme. Denne vin er i 100% balance og en stor nydelse både at servere og at drikke.

Serveringstemperatur: 18-20°



Toscana

XVX Lorenzo Zunino

I juni måned 2013 lavede SB Vinimport og XVX Lorenzo Zunino en samhandelsaftale. Jeg mødte Lorenzo på en vinmesse tidligere på sommeren, og der var fra start et godt match mellem vores to firmaer. Lorenzo havde længe ønsket at komme ind på det danske marked og SB Vinimport ønskede at udvide det italienske sortiment med kvalitetsvine fra Toscana.

XVX Lorenzo Zunino producerer kun ca. 44.000 flasker vin om året fra tre forskellige vingårde. Fra "Le 7 Camicie" produceres to forskellige men absolut fantastiske vine: Brunello di Montalcino og den lillebror Rosso di Montalcino. Fra vingården "La Casaccia" producerer Lorenzo en skøn Chianti Classico vin og dens kraftige og dejligt krydrede storebror Chianti Classico Riserva. Her får man det bedste fra Chianti Classico!

De nyeste vine fra Lorenzo er hans to Value-for-money ITG vine Gugu.To skønne hverdagsvine af høj kvalitet!