

---

## **Contucci Vino Nobile di Montepulciano 2015**

**Producent:**

**Contucci**

Familjen Contucci är en av de äldsta familjerna som levt och verkat kontinuerligt i Montepulciano sedan 1000-talet. Vingården är en av grundarna till vinklassificeringen Vino Nobile di Montepulciano som infördes 1773. Dagens viner finns inrymt i Palazzo di Contucci placerat på torget i Montepulciano.

Här tillverkas vinet sedan lite mer än 500 år sedan. Huset är också hem åt släkten Contucci och husets representationsvåning har fresker sedan 1600-talet av Andrea Pozzo.

Viner från Contucci karaktäriseras av traditionella metoder med låg fatlagring. Vinerna är typiska för området med fat, körsbärstoner, lingon och tobak. Vinerna har en fin syra som balanceras av silkiga tanniner.

Vino nobile di Montepulciano är det vin man är mest kända för

**Läge:**

Montepulciano Toscana i Italien

**Typ:**

Rött vin, stramt och nyanserat

**Druva:**

80% Prugnolo gentile (Sangiovese),  
10% Canaiolo nero, 10% Colorino

**Vinifiering:**

Efter 5 dagars macerering sker 15 dagars fermentering och maleolactisk fermentering i tankar av rostfritt stål. Lagring 24 månader i stora fat 2000 L av fransk ek. Alkoholhalt 14,5 %.

**Isles of Wines  
kommentar:**

**Färg:** Djup och klar, tegelröd

**Doft:** Liten, kalla mentol toner och ceder. Växer i styrka och komplexitet i glaset, utvecklar toner av stall, tobak, tjära och trä.

**Smak:** Fruktig, initialt med kyliga toner och dominerande beska, men mjuknar i glaset. God frukt, tydliga tanniner och bra koncentration med körsbär och kärnbeska. Sälta i eftersmaken.

**Lagring:** Kan lagras 8-10 år från skörd

**Passar till:**

Eleganta köttretter och grillat kött, till exempel entrecôte.