
Vino Nobile di Montepulciano Mulinvecchio 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 vineri 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.

Mulinvecchio är från ett singelvingårdsvin

Läge:

Mulinvecchio 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 30 månader i storfat 1000 L av fransk ek
Alkoholhalt 14,5 %.

Isles of Wines kommentar:

Färg: Djupt tegelröd med brun kant

Doft: Initialt lite stängd men utvecklas i glaset. Röda bär, fat, stall och kryddiga toner med lingon och apelsinzest

Smak: Fyllig och mjuk med god frukt, fattoner och tydlig syra, som balanseras av tanniner

Lagring: Kan lagras 8-12 år från skörd

Passar till:

Eleganta kötträtter och grillat kött, till exempel entrecôte.