

2022 Sangiovese, Luca, Marche

Luca

Druerne kommer fra økologisk certificeret marker, fra relativt unge vinstokke. Dette er med til at give vinen det lette udtryk.

Marche

Marche er en vinregion i det østlige Italien, beliggende langs Adriaterhavet. Regionen er kendt for sine varme og solrige klimaer, der danner et ideelt miljø for dyrkning af druer som Verdicchio, Sangiovese og Montepulciano. Marche har en lang historie med vinproduktion, og er i dag hjemsted for en række små og mellemstore vingårde, der producerer både hvide og røde vine af høj kvalitet.

De bakkede områder har jorder med en højere mængde ler og kalk, mens de fladere områder har sandede jorder.

Vinen

Sangiovese kan komme i mange afskygninger. De seriøse, med høje tanniner og lang eftersmag findes i Chiantierne og Brunelloerne i Toscana. Hvor denne er mere laskende, dog stadig med druens tørre præg.

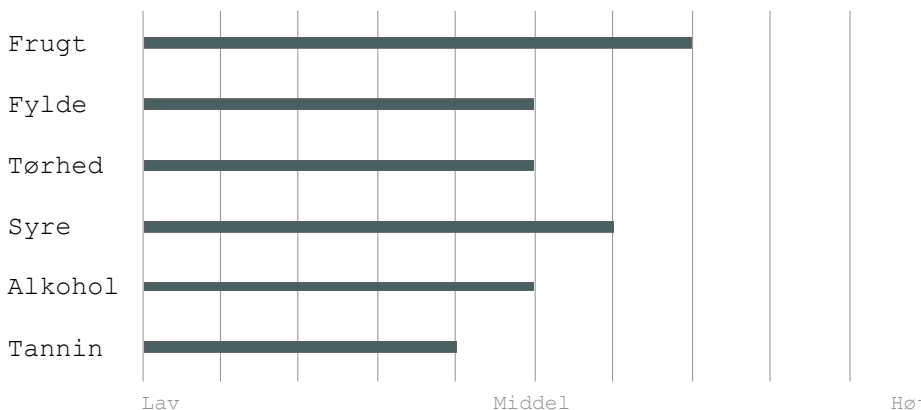
Primære aromaer: Kirsebær, ribs, blomme, tomater, læder og oregano.

Mad forslag: Anbefales til pasta eller pizza retter med tomat.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2027.



Smagsprofil



Rødvin



2022



Marche

Italien



Sangiovese