



## TENIMENTI ANGELINI

### *Simposio Vino Nobile di Montepulciano Magnum*

---

**ÅRGÅNG:** 2012

---

**DRUVSORT:** Sangiovese

---

**ALKOHOLHALT:** 14,5%

---

**PRODUKTTYP:** Röda viner - fylliga

---

**URSPRUNG:** Toscana, Italien

---

**PRODUCENT:** Tenimenti Angelini

---

**ARTIKELNUMMER:** X5003BE1801

---

**PRIS EXKL MOMS:** 364,00 kr/1500 ml

---

**PRIS INKL MOMS:** 455,00 kr/1500 ml

---

**SORTIMENT:** Restaurang

---

**FÄRG:** Rubinröd.

**DOFT:** Mycket frisk, örtekryddig doft med inslag av plommon och körsbär, mörk choklad och rostad fatton.

**SMAK:** Kompakt, relativt stram smak med mognande tanniner och läcker frisk bärfrukt, inslag av både röda och svarta körsbär, plommon, örtekryddor, mörk choklad, läder och ek i balanserat stram och smakrik stil.

**PASSAR TILL:** Elegantare, smakrika rätter av lamm, nöt och vilt.

**TILLVERKNING & LAGRING:** Jäsning i temperaturkontrollerad ståltank vid 30 grader i 18 dagar. Därefter lagring på Slavonska 50-hektoliter ekfat i 24 månader plus ytterligare 12 månader i flaska. Kan sparas 5-7 år.

**ÖVRIGT:** Övrigt: Prugnolo är det lokala namnet på Sangiovese.

## TENIMENTI ANGELINI

Vingårdarna har planterats om med mycket högre densitet och alla de gamla jäskaren av betong och ek har ersatts av rostfritt stål och fat av ny fransk ek. Chianti Classico i San Leonino görs av Sangiovese (95 %) och Canaiolo (5%) och Vin Santo i Montepulciano av Moscato och Trebbiano (60/30) plus litet Grechetto och S. Colombano. Man har även mindre odlingar av Syrah och Cabernet Sauvignon, men Sangiovese är - som vanligt i Toscana - den dominerande druvan.