

Vinbeskrivelse

il Molino di Grace

Nr. 64

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE "IL MARGONE" DOCG 2012



il Molino di Grace dyrker i udpræget grad Sangiovese og deres Chianti Classico Gran Selezione er heller ingen undtagelse, idet den ligeledes er fremstillet på 100% Sangiovese.

De går all in, i troen på deres kvalitet og tapper den derfor ufiltret vel vidende, at det kan give lidt bundfald i vinen. Men som de selv fremhæver, så er bundfald bare tegn på god kvalitetsvin.

Med denne vin ønsker Grace at udtrykke det ypperligste en Chianti-classico kan frembringe. Druerne er omhyggeligt udvalgte og er de bedste fra markerne. Den fremstilles kun i de år, hvor der er tilstrækkelig med druer af den høje kvalitet, der er påkrævet for at fremstille denne store vin. Il Margone tager på fornemmeste vis kampen op mod Brunello-vinene og samtidigt med at den har stort gemmepotentiale, hvor taninnerne med tiden vil blive endnu blødere, kan den sagtens nydes allerede nu.

Selvom Grace først må certificere sine vine fra 2014, er denne vin alligevel dyrket efter de samme forskrifter og vil når årgang 2015 fyldes på flaske ligeledes være certificeret.

Flot intens mørk rød farve med duft og smag af sorte fuldmodne kirsebær og noter af træfad. Meget fyldig vin med en lang og vedvarende eftersmag der bliver ved og ved. En vin skabt til de virkelig store stunder i livet.

Bør dekanteres et par timer tid inden servering.

Land	Italien	Region	Toscana
Type	Rødvin	Underområde	Chianti
Alkohol	14%	Serveringsforslag	Pastaretter, kraftige kødretter, tapas og oste.
Serverings-Temperature	16-18 gr.	Drue	100% Sangiovese
Lagringspotentiale	20år +	Flaskestørrelse	¾ ltr.

