

Vinbeskrivelse

Podera Sapaio Magnum



En "Super-Toscaner" med en intens smag af mørke bær, tobak og tanniner i en dejlig dyb balance.

Solid krop med en skøn lang eftersmag af kaffe, bær og vanilje.

Vinen har mulighed for at udvikle sig til en meget stor vin i løbet af de næste 10 år.

Den minder allerede nu om nogle af de største Pomerol vine, men er nok lidt kraftigere. Bør dekanteres/iltes inden den drikkes – men er allerede nu en nydelse.

Velegnet til okse- og kalvekød, vildt og alle former for ost.

Podere Sapaio blev grundlagt i 1999. De 40 hektar der hører til virksomheden, er fordelt mellem Castagneto, Carducci og Bibbona. Det er originale Bordoese vinstokke, som efterhånden har spredt sig i området gennem de sidste halvtreds år: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Merlot. Der er også andre mindre vinstokke.

Filosofien bag Podere Sapaio er at eksperimentere og innovere: søge efter nye udtryk for Bordoese vinstokke i Bolgheri, at producere vine, der er stærke, elegante og langtidsholdbare på samme tid.

Navnene Sapaio og Volpola kommer fra to gamle Toscana vinstokke: Sapaia og Volpola.

Kronen på varemærket for Podere Sapaio er en hyldest til adelen af vine og den jord, som altid respekteres i det arbejde, der udføres i vinmarken og i kælderne. De to vine er nøje fulgt af Carlo Ferrini, international berømt vinekspert. Begge er Bordoese vine, og giver to forskellige fortolkninger af året, der kommer fra forskellige marker af druer, der dyrkes med forskellige vinstokke.

Land

Italien

Område

Toscana

Type

Rødvin

Druer

Cab. Sauvignon - Merlot -
Petit Verdot

Alkohol

14,5 %

Serveringstemperatur

17 - 19 grader

Opbevaringstemperatur

8 - 12 grader

Varenummer:

1030