

## Baronello - Rosso Toscano IGT 2019



**Vi har et lille restparti af denne dejlige Italiener i Barolo-stil, som vi nu sælger til ekstra lav pris!**

**Her har vi en udpræget Italiener i Barolo-stil, som er fyldt med fyldig frugt og har fået hele 97 store point.**

**Da Vinavisen anmeldte vinen, troede de først der var tale om en ægte Barolo, som de skriver: *"Her har vi en ægte Barol.....nåh nej, ikke en Barolo. Ikke Piemonte, men Toscana. Det skal nu ikke lægges den til last, for den smager faktisk udmærket med sin fyldige frugt, krydring og lette sødme. I smagen er der mørke bær, søde krydderier og vanilje. Vinen er lavet på druerne Sangiovese, Merlot og Cabernet."***

**Vinen er udviklet af Vino Pellegrino, som har et indgående kendskab til det danske vinmarked.** Det er nemlig Kenny Pellegrino, en dansker med italienske aner der har udviklet vinen i sit selskab Vino Pellegrino & Figli.

**Denne vin rammer derfor lige ned hvor rigtig mange danskere godt kan lide deres vin. Masser af god frugt, dybde og fadlagring.**

**Perfekt til årstiden.**

**Køb nu til kun 69 kr.!**

**Køb 12 flasker og få dem leveret fragtfrit til døren.**

### **5/5 stjerner fra Vinavisen**

*"Her har vi en ægte Barol.....nåh nej, ikke en Barolo. Ikke Piemonte, men Toscana. Det skal nu ikke lægges den til last, for den smager faktisk udmærket med sin fyldige frugt, krydring og lette sødme. I smagen er der mørke bær, søde krydderier og vanilje. Vinen er lavet på druerne Sangiovese, Merlot og Cabernet."*

## Om vinen

Druerne til denne vin dyrkes i bakkede områder, med kalkholdigt ler i undergrunden. Perfekt til denne type vin, da den gode jordbund bruges til at balancere vinen i sin smag.

Druerne der bruges i denne vin, er Sangiovese, Merlot og Cabernet Sauvignon. Merlot'en endda med en let tørring for at intensivere smagen. Druerne er alle traditionelle i toscansk vin.

Efter høsten i slutningen af oktober, presses druerne, hvorefter macerationen løber over 1-2 uger. Vinen lagres efterfølgende i ca. 6 måneder på ståltanke og derefter egefade i 6 måneder. Efterfølgende lagring på flaske, indtil vinen frigives til salg.

En flot dybrød farve kombineret med en lækker og kompleks næse med masserer af bær og frugter. Vinen har en lækker frugtsmag af mørke bær, et strejf af vanilje og charmerende sødme. God balance og meget drikkevenlig.

En rigtig lækker vin som kan anvendes meget bredt. Lige fra lettere kødretter til pasta og kødretter, eller bare et hyggeligt glas.

Serveres ved 16-18 grader.

- **Druer:** Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
- **Vingård:** Rossetti Vini
- **Område:** Toscana
- **Land:** Italien
- **Årgang:** 2019
- **Alkohol:** 13,5%
- **Drikkes bedst:** Nu og 5-7 år frem
- **Lagring:** 6 måneder på ståltanke og derefter på egefade i 6 måneder

## Om vingården

Det er Kenny Pellegrino, en dansker med italienske aner der har udviklet vinen i sit selskab Vino Pellegrino & Figli.

Pellegrino Vini har et indgående kendskab til det danske vinmarked. Denne vin rammer derfor lige ned hvor rigtig mange danskere godt kan lide deres vin. Masser af god frugt, dybde og fadlagring.

Det er Rossetti Vini, som har leveret druer og produktionsanlæg til fremstillingen af vinen.

Rossetti Vini og dens marker ligger i et område nær byen Vinci, mellem Firenze og Pisa. Her har man i flere generationer produceret vin af højeste kvalitet. Produktionsanlægget hos Rossetti er topmoderne, og møder på den måde de krav der stilles til kvalitet og pris.