

# Podere72

Art nr 1530

## Rosso Piceno Superiore DOC

<b>Karaktär</b>	Intensiv och klar rubinröd färg, fyllig konsistens.  Komplext vin med intrigerande doft av björnbär, syltade blåbär och plommon i samspel med kryddiga inslag av tobak och lakrits. Varmt, fylligt med smakrika och balanserade tanniner. Ett kraftigt vin med raffinerad struktur, fin balans och ett runt och mustigt avslut.
<b>Servering</b>	Vid ca 18 grader. Utmärkt kombination med saftiga köttträtter, stekar, grillat men även till charkuterier, lagrade ostar och pastarätter med karaktär och sting.
<b>Druvsort</b>	Montepulciano 50%, Sangiovese 50%
<b>Odlingsområde</b>	Offida, Marche
<b>Producent</b>	Azienda Agricola San Lazzaro
<b>Produktion</b>	14.000 falskor/år
<b>Avkastning</b>	6 ton/hektar
<b>Vinifiering</b>	Jäsning på ståltank i 6/8 dagar i 25/30 grader "a capello", dvs. med skalhatt. Musten pumpas ut underifrån flera gånger om dagen och hälls över skalhatten. Därefter naturlig malolaktisk jäsning på ekfat.
<b>Lagring</b>	16 månaders lagring på franska ekfat, därefter 6 månader i flaska innan försäljning.
<b>Hållbarhet</b>	Kan lagras
<b>Alkoholhalt</b>	14,5%

### ***Om vingården***

*Podere72, Grifola, Polesio och Pistillo är fyra kvalitets viner från vingården San Lazzaro. Kvalitet och miljötänk är huvudpelarna i hela produktionen, och ekologiskt jordbruk har bedrivits från första början. En småskalig vingård som tillverkar genuina viner med starka karaktärer har blivit denna gårds kännemärke. Årgången 2008 av Podere 72 fick utmärkelsen "Årets bästa Rosso Piceno" av vinguiden L'espresso för 2011.*