



Nambrot – Terre di Pisa DOC 2012

Tenuta di Ghizzano

“Powerful and dense, the 2016 possesses tremendous depth as well as personality.” - Antonio Galloni, Vinous

Denne super toscaner er resultatet af Tenuta Ghizzanos ihærdige og grundige arbejde, med deres vin og terroir.

Da huset første gang lavede vinen i 1996, bestod den udelukkende af Merlot. Man opdagede dog, med inspirationen fra de store Bordeaux Blends, at man ved at supplere med andre druesorter, kunne skabe en endnu større vin.

I dag består blendet af 60% Merlot, 20% Cabernet Franc og 20% Petit Verdot. Særligt Petit Verdot er interessant her, fordi den ofte spiller en meget lille rolle i slægtsvinene fra Bordeaux. Det skyldes at den har utroligt svært ved at modnes, men i Toskanas varmere klima, får man langt mere ud af druesorten, end i det kølige Bordeaux.

Vinen er opkaldt efter Venorossi-familiens grundlægger, Nambrot, som levede i 860. Derfor laves vinen naturligvis også med respekt fra de gamle dyder. Så druerne fodtrampes, fermenteres på druernes egen gærkultur og lagres 18 måneder på store egetræsfade - præcis som man gjorde i gamle dage.

Det er vin som anmelderne anbefaler får et par år i flasken før den er klar, og derfor er det med fornøjelse at vi kan præsentere denne 2016-årgang, som de mener er helt perfekt nu.

Vinen møder dig med et udtryk som i den grad gør sit Bordeaux-blend ære. Det er mørk frugt, espresso, cedertræ, krydderier og læder. Det er stort og kraftigt, og et must-have for alle os der elsker kvaliteten fra Bordeaux-sorterne.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Druer

Merlot, Cabernet franc, Petit verdot

Vinous

91 point

Falstaff Magazin

93 point

Wine and Spirits

91 point