



Torrione – Valdarno di Sopra 2018

Tenuta di Petrolo

Topanmeldt supertoscaner fra Tenuta di Petrolo.

Det hører i den grad til sjældenhederne at opleve en supertoscaner med så flotte ratings, til så attraktiv og beskednen en pris, som det er tilfældet med Torrione 2018 fra Tenuta di Petrolo.

Men vinhuset er også et af de bedste i Toscana, som selveste Robert Parker tidligere har døbt "The Pétrus of Tuscany". Det siger lidt om, hvor stor kvalitet der er i spil her.

Med Torrione får man en af husets topvine, selvom prisen langt fra afspejler det enorme niveau i flasken. Vinen er lavet på et blend af 80 % Sangiovese, 15 % Merlot og 5 % Cabernet Sauvignon, og har efterfølgende lagret 15-18 måneder i franske egetræsfade.

Torrione bæssider en flot og dybrød farve, med en fantastisk duft af solbær, violer, samt tobak, mynte og krydderier. Eftersmagen er imponerende lang med lækre, bløde og cremede tanniner.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

James Suckling
95 point
Robert Parker
94 point
Vinous
92 point