

Monsordo Langhe D.O.C. 2022

Ceretto

Piemontesisk elegance møder franske druesorter.

Monsordo startede som et projekt hvor Ceretto aftappede de tre druer Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah hver for sig. Men efter nogle år og en del eksperimentering viste det sig, at disse tre druer faktisk fungerede bedst sammen i stedet for hver for sig. Resultatet er en vin, som adskiller sig radikalt fra alle andre rødvine fra Ceretto. Men sin mørke og intense stil leder den tankerne hen mod en intens supertoscaner med sin kraftfulde stil. Vinen er et fantastisk eksempel de enkelte druesorters kvalitet, Cerettos sublime håndværk samt det uimodståelige piemontesiske terroir.

Farven er dybt purpur med blodrød kerne. I næsen man af mørke skovbær, brombær, modne blommer, frisk vanilje og let krydret tobak. Smagen overrasker med sin velafbalancerede stil med masser af mørk frugt samt frisk syre. Ceretto har forstået at udnytte den friske nerve i Cabernet sauvignon-druen således at vinen ikke kapper over og bliver fad eller marmelade-agtig. I eftersmagen rundes vinen flot af og tanninen fra den 16 måneder lange lagring på egetræsfade er flot balanceret.

Monsordo består af 50 % Cabernet Sauvignon, samt 25 % Merlot og 25 % Syrah.

Land	Italien
Område	Piemonte
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot