

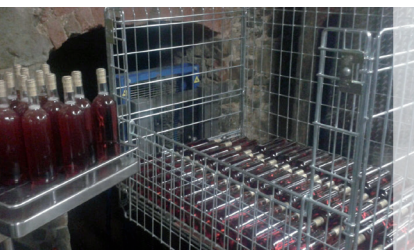
FAKTA

SUGAME ROSATO

Område: Toscana, Italien

Drue: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

www.borgo-di-sugame.com



Kultvinen fra Sugame

Lorenzo og Catrina driver den toskanske gård Antico Borgo di Sugame, som ligger i hjertet af Chianti Classico distriktet mellem Fireze og Siena. De 5,5 hektar er naturligvis primært sangiovese – vi er jo i Chianti Classico distriktet – men Lorenzo har også selv plantet en smule Cabernet Sauvignon og Merlot.

Selv om de fleste Sangiovese-druer bliver til Classico-vine, laver Lorenzo også hvert år lidt rosé. Og desværre alt for lidt. For siden den allerførste Sanioveserosé blev tappet i Sugame, har den bare udviklet sig til at blive en kultvin - ikke mindst i Danmark.

Druerne blev plukket i september, og hver aften på høstdagen blev skallerne siet fra saften, så den ikke udviklede mere farve. Herefter fortsatte vinifikationen, og i januar kunne Lorenzo parkere tanken udenfor og bede om lidt let nattefrost. Det kom i begyndelsen af februar, og vinen leverede en del bundfald. Efter endt filtrering med lergranulat, kunne vinen slut februar kommes på flaske og etiketeres.

Sugame Rosato er en karakterfuld rosé med en intens farve. Du får en smag af vilde jordbær, kirsebær og duften af roser. Frisk og lækker og absolut også en rosé, der kan matche lidt karakterfuld mad. En skøn ledsager til oste.

Hargaard
VINIMPORT

Skærshøjvej 11

7790 Thyholm

Tlf. 40 87 57 58

bent@hargaardvinimport.dk

www.hargaardvinimport.dk