



Fiorino Toscana Rosso IGP, Super Toscana

Toscana har gennem mange år været hæmmet af strenge regler. Super Toscana er et prædikat, vi kan give en vin, der ikke følger reglerne i området. Denne charmetrold er fremstillet på Sangiovese, Merlot og Cabernet samt en mindre mængde lokale druer.

Området:

Toscana er den vigtigste og mest berømte vinregion i Mellemitalien. Det toskanske landskab er bølgende, hvoraf 68% består af bjerge. Vinmarkerne er anlagt i en højde fra 150 til 500 meter over havets overflade. Klimaet er optimalt til dyrkning af vindruer, og især Sangiovese-druen har optimale betingelser i området.

Fiorino har betegnelsen IGP, Indicazione Geografica Protetta, en vinkategori der blev indført ved lov i Italien i 1992. Her har producenten mulighed for at lege lidt mere end indenfor den mere strikse Chianti lovgivning.

Vinen:

Fiorino er fremstillet på Sangiovese-druen iblandet Merlot og Cabernet samt en mindre mængde lokale druer. Sangiovese lægger også ryggrad til berømte vine som Brunello og Chianti Classico. Druerne er høstet fra marker i Toscana distriktet, og vinifikationen er traditionel. Fiorino er lagret 9 måneder på egetræsfade.

I glasset:

Fiorino har en dyb smuk farve med intens kerne. Duften er præget af Sangiovese-druens klassiske kirsebær og et let krydret strejf af basilikum. Smagen er fyldig med stor frugtrigdom og noter af kirsebær, blåbær og et krydret strejf. En rund og fyldig vin med silkebløde tanniner fra fadlagringen.

Når de italienske retter som pasta, pizza og oste kommer på bordet, er dette den rette ledsager.

Serveres ved 16-18°C.

Pressen:

Årgang 2013

AOV.dk – UGENS VINDER (Uge 42 / 2015)

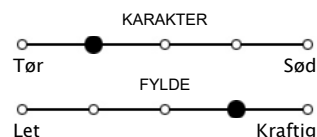
Ekstra Bladet: – 5 stjerner + BEDSTE KØB – "Sorte bær i duften. En tæt fyldig vin med brombær, lakrids, timian og vanilje. Man fornemmer varmen i vinen. Saftig vin, velbalanceret med lang eftersmag." (09-10-2015)

BT – 5 stjerner / "GULDMEALJE" – "Lækker, saftig og fyldig rødvin, harmonisk frugt i dejlig, tæt, rund smag af kirsebær, syltede brombær, krydderier, urter, tobak og mørk vaniljetoast." (26-09-2015)

FINANSBUREAUET – 6 stjerner – "Ganske

BT	★★★★★
Finansbu.	★★★★★★
VinAvisen	★★★★★
Avisen.dk	★★★★★★
D.K.A.	★★★★★
AOV.dk	Ugens vinder

Smagsbarometer



Varenummer:	0522029
Årgang:	2013
Varetype:	Rødvin
Indhold:	75 Cl
Alkohol:	14.5 %
Land:	Italien
Område:	Toscana,
Druer:	Sangiovese, Merlot, Cabernet, m. fl.

imponerende...fin volumen og dybde. Røg i næsen og sødmefulde modne kirsebær og lakrids i den bløde opulente mund. En ægte pleaser." (10-08-2015)

VinAvisen – 5 stjerner – "En fløjlsblød rødvin fuld af Toscanas sol og varme med masser af moden frugt, fine krydrede noter og tilpas rygrad. En vin i stor balance." (Uge 37 / 2014)

Den Korte Avis – 5 stjerner – "Vinen er fremstillet på Sangiovese-druen blandet med nogle uoplyste druer og er således at regne for en mini-Supertoscaner...en velsmagende vin..." (13-08-2014)

Avisen.dk – 6 stjerner (12-08-2014)

FINANSBUREAUET – 6 stjerner – "En lille Sangiovese bombe med utrolig stor fylde og dominerende sødme. Pibetobak i næsen og moden frugt i munden med righoldige mængder søde kirsebær, ribs, engelsk lakrids og vanilje pakket ind i superbløde tanniner..." (11-08-2014)

Ekstra Bladet – "UGENS BEDSTE KØB" – "En ung, men ganske fyldig og ligefrem vin på Sangiovese-druen. Kirsebær, krydderier, tobak og vanilje. Sødlig, frugtig eftersmag." (09-08-2014)

Årgang 2011

Spis Bedre – "ANBEFALET" (november nr. – 2013)

Ekstra Bladet – 5 stjerner – "En fyldig vin lavet på Sangiovese og med en saftig smag af brombær, blommer, tobak, lakrids og vanilje..." (30-08-2013)

VinAvisen – 5 stjerner – "Blød og meget lækker rødvin med moden frugt, bløde tanniner og en forfriskende syre, der er god til mad." (Uge 33 / 2013)

Den Korte Avis – 5 stjerner (14-08-2013)

Penge & Privatøkonomi – "ANBEFALET" / Vurderet til at koste 153,00 kr. – "...stilen er moderne med lagring på små egetræsfade. Normalt koster vinen 130 kroner, og det er den rigeligt værd." (juli 2013)

Ekstra Bladet – "En meget frugtig vin med brombær, blommer, tobak og vanilje. Flot balance og en meget ligefrem vin til at drikke nu mens frugtene så frisk og tilgængelig." (16-02-2013)