



## Monte Antico Toscana IGT, 3 liter 2018

|                   |                                        |
|-------------------|----------------------------------------|
| <b>Producent:</b> | Neil & Maria Empson                    |
| <b>Område:</b>    | Toscana                                |
| <b>Land:</b>      | Italien                                |
| <b>Alkohol:</b>   | 13,0                                   |
| <b>Drue:</b>      | Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon |

Monte Antico er en vin fra bestseller listen hos Jysk Vin. Bag denne prisvenlige supertoscaner står Neil og Maria Empson, der foruden at drive vinekseportfirmaet, Empson & Co, også selv frembringer kvalitetsvine fra Toscana.

Deriblandt denne Sangiovese-baserede, klassiske og madvenlige 'Monte Antico', som er lavet med konsulterende hjælp fra den kendte ønolog, Franco Bernabei.

Bernabei udmærker sig desuden som konsulent hos kendte vinhuse som Fontodi og Felsina.

Vinen er høstet fra marker i både Maremma og Chianti, som typisk er beliggende i ca. 400 meters højde. Dette tæller en blanding af både kalkstensholdige og mere lerede af slagsen, som alle høstes med håndkraft.

Efter høsten og en nænsom selektering gærer vinen under temperaturkontrollerede forhold på stål, mens den efterfølgende lagring foregår på en kombination af 80% store slavonske fade og 20% barrique, hvor af 10-20% er nye afhængigt af årgangen. Slutteligt lagrer vinen 12 måneder på flaske før frigivelsen.

### **Vinbeskrivelse:**

Betegnelsen som den "prisvenlige Super-toscaner" kommer virkelig til sin ret, når man smager denne Sangiovese-dominerede rødvin.

Forvent ikke en bombastisk og overpoleret vin. Her får man bare klassisk Sangiovese-frugt kombineret med en syrefriskhed og et diskret tannin-grip, der gør den så fantastisk



til mad.

Monte Antico står med en klar, transparent rød farve og viser nuancerede, elegante aromaer af kirsebær, blomster, blåbær og krydderurter.

I munden ruller den med middel-koncentreret, blød frugt med lethed over tungen, mens den førømtalte friske syre og lette tanninsvirp giver kant, balance og ikke mindst lyst til endnu et glas.

Lækker toscaner, som bare smager af "Toscana" - til en særdeles fornuftig pris.

**Druesammensætning:**

85% Sangiovese

10% Merlot

5% Cabernet Sauvignon

**Beskrivelse af producenten**

Bag de prisvenlige supertoscanere Monte Antico og Supremus står Neil og Maria Empson, der foruden at drive vineksporthfirmaet, Empson & Co, også selv frembringer kvalitetsvine fra Toscana.

Deriblandt disse Sangiovese-dominerede vine, som er lavet med konsulterende hjælp fra den kendte ønolog, Franco Bernabei. Bernabei udemærker sig desuden som konsulent hos kendte vinhuse som Fontodi og Felsina.

Vinene høstes fra marker i både Maremma og Chianti, som typisk er beliggende i ca. 400 meters højde. Dette tæller en blanding af både kalkstensholdige og mere lerede af slagsen, som alle høstes med håndkraft.

Empson-familiens force er at frembringe toscanske vine, hvor man bare får god vin til prisen, hvilket selveste Robert Parker da også er enig i:

"Monte Antico has been a frequent visitor to the "best buy" pages of this journal."

- Robert Parker