





Tenuta Trerose Salterio, Rosso di Montepulciano D.O.C.

I Toscana ligger Trerose, som er et af de mest symbolske vinhuse i Montepulciano-området. Det var her den historiske Vino Nobile begyndte.

Trerose kan via adskillige historiske fund og dokumenter dateres helt tilbage til romertiden.

Vinhuset råder over 200 hektar inkl. fem smukke bakker med forskellige jordbundsforhold og eksponeringer. Kun de højeste områder på de fem bakker er beplantet med vinstokke – i alt 103 hektar.

Treroses vinmarker er et moderne eksempel på, hvordan det er muligt at dyrke vin samtidig med, at man respekterer landskabet og den smukke natur, for her er vinstokkene plantet i rækker, så de passer ind i landskabets form og samtidig får den rigtige eksponering i forhold til solen. Det resulterer i, at vinmarkerne mest af alt minder om et smukt amfiteater.

Trerose er uden tvivl et af de smukkeste beliggende vinhuse i området, og så laver de fantastiske vine.

Denne vin er produceret af druerne Sangiovese (90%), Syrah (5%) og Merlot (5%), der er dyrket i Montepulciano-området i Toscana, Italien.

Vinen har været lagret nogle måneder på franske kastanje- og egetræsfade.

Det er en flot rødvin med klar rubinrød farve med et rødviolett skær, intens duft af røde frugter, rund og blød frugtsmag med tydelige noter af blommer og kirsebær, silkebløde tanniner, sprød syre samt en lang og behagelig eftersmag med et strejf af krydderier.

Producent:	Tenuta Trerose
Land:	Italien
Region:	Toscana
Type:	Rødvin



Druer: 90% Sangiovese, 5% Syrah og 5% Merlot
Restsukker: < 2,0 g/l
Volumen: 75 cl
Kolle: 6