

# Galante Sangiovese Appassimento 2017



**Sangiovese er Italiens mest plantede druesort. Den er eneste drue i de berømte Brunello'er og rygrad i adskillige af Italiens bedste vine!**

**Amarone er flagskibet af Italiensk vin i Danmark. Er du vild med intens, powerfull Italiensk frugt - så er Amarone et af de mest oplagte og populære valg.**

### ***DEN FØRSTE I VERDEN***

***Galante 2016 er den første af sin slags! Den forener Italiens store Sangiovese-druer med "Amarone metoden" i en UNIK og pointfyldt italiensk smagsoplevelse!***

Vinen er resultatet af en lang kamp med de Italienske vinmyndigheder. Hele 4 år brugte producenten Cevico på at få de nødvendige tilladelser - nu er vinen endelig landet.

Galante er den første Sangiovese-vin fremstillet efter samme *appassimento*-metode som Amarone, hvor druerne lufttørres for at give mere frugt og koncentration i smagen!

Passer godt til



Drue:  
Sangiovese

Servering:  
15-17°C

Gemmepotential:  
6-8 år

Alkohol:  
14,5 %

Anmeldelser:

**93 Point**

Annuario dei  
Migliori Vini Italiani

**92 Point**

Barego'mad - mad  
& vinblog

Pr. fl.

**99,95**

Pr. fl. v/køb af 2 fl.

85,-

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

79,95