

# GIODO, IGT 2012



Giodo er navnet på Montalcinos to måske mest sjældne vine. Begge vine laves på den samme lillebitte 1-hektar "store" mark af Brunello-ikonet Carlo Ferrini.

Ferrini er kåret som verdens bedste "winemaker". Han er hovedarkitekten i adskillige 100 points vine og rådgiver alle de store kanoner i Toscana.

Vinen adskiller sig kun fra sin 100-points "storebror" Giodo Brunello ved, at den "kun" lagrer 12 måneder på fade.

## "En levende legende"

Carlo Ferrini er Italiens ønologiske vinstjerne nr. 1. For ca. 10 år siden købte han en enkelt hektar i det bedste område af Montalcino af det berømte Brunello-hus Casanova di Neri.

På den mikroskopiske vinmark laver han Giodo IGT - side om side med Giodo Brunello, der i 2010 fik de uopnåelige 100-points af James Suckling.

Flot "Brunello-rød" i farven. Næsen er tæt pakket med aromaer af sorte kirsebær, viol, mineraler og fine fadkrydderier.

Giodo IGT smager fantastisk. Brombær, hindbær forrest og dybe komplekse noter i baggrunden. Den nu 6 år gamle 2012'er har udviklet sig ekstremt flot og virker lige nu knivskarp i strukturen. Stor fylde og herligt afstemte, bløde tanniner samt en frisk og tilstedeværende syre - virkelig flot balance.

## **Kvaliteten måler sig med kæmpe stor Brunello!**

Der, hvor Carlo Ferrini og Giodo virkelig vinder, er på eftersmagen. Vinen bliver bare ved og ved - smagsnoterne forstærkes efter hvert sekund.

Giodo IGT 2012 er dejlig drikke moden nu, men du kan sagtens gemme vinen 10 år mere i kælderen - "no problemo"

Passer godt til



Drue:

Sangiovese  
(Prugnolo Gentile)

Servering:

15-18 Grader

Gemnepotentiale:

2030

Alkohol:

14,5 %

Anmeldelser:



Vores vurdering

Server gerne til det fineste oksekød, du kan finde. Prøv i kombination med vildt - eller imponer en kræsen vinkender og nyd vinens balance helt uden mad.

Pr. fl.

**499,95**

---

Pr. fl. v/køb af 2 fl.

**479,95**

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

**429,95**