



**Nr. 887 Lamo
(Toscana Rosso)**

Drue blanding: Sangiovese og Cabernet Sauvignon.

Vinification: lang maceration af druerne med tilbagevendende processer.

Temperaturen stiger frit indtil den når 33 grader.

Aging i træ i anden fase i små franske egetræs fade på 225 liter hvor Lamo ældes i 12 måneder.

og på flaske i fire måneder.

Farve: dyb rubinrød med granathints, meget klar.

Duft: fyldig, med en træaroma godt blandet med frugt.

Den har en god og kompleks buket.

Smag: Fyldig og robust vinstruktur, men smidig og sofistikeret i smag.

Ideel serveringstemperatur: 18 -20 grader;

Alc: 13 %