

Agricola Tamburini

Il Massiccio IGT 2012



Tamburini-familiens landbrugshistorie går hele 5 generationer tilbage til slutningen af det 19. århundrede, hvor familiens kærlighed til vin- og olivendyrkning har dannet grundlag for deres daglige arbejde. I dag dækker gården over 50 hektar som alle er beliggende i det historiske centrum af Chianti i de toskanske bjerge i provinsen Firenze.

Denne udgave ser ingen træfade under hele produktionen. Gæringen foregår i ståltanke og overføres derefter til store cementbeholdere, hvori de lagres i 12 måneder. Til sidst ligger de seks måneder i flasken inden de frigives til markedet.

Formålet med denne vin er at holde fokus på den sande frugt og power, som druerne kan præstere. Massiccio er et italiensk slang-ord for en stærk og robust mand – rigtig mandig men med et blødt hjerte.

Farven er rubinrød mens næsen er intens og afrundet med en flot bouquet af røde skovbær. Vinen er fyldig og med perfekt afbalancerede tanniner. Det er en kraftig vin med masser at byde på i den lange eftersmag. Takket være den lange lagring er vinen blevet silkeblød og ganske enkelt helt utrolig tiltrækkende – ligesom den stærke, robuste macho med et blødt, blødt hjerte.