



**Vin**  
Saletta Giulia



**Producent**  
Villa Saletta, Toscana



**Drue**  
45% Cabernet Sauvignon  
55% Cabernet Franc



**Årgang**  
2015



**Lagring**  
20 mdr. 70% nye barrique



**Flaskelagring**  
2 år



**Madsammensætning**  
Rødt kød og vildt. Kraftige svamperetter. Kraftige simrætter.



#### Beskrivelse af producent

Villa Saletta ligger i det fantastiske Toscana. Med en historie, der strækker sig tilbage til det 14. århundrede, er det fascinerende at opleve, hvordan tilgangen til vinproduktion både fornyes men også sker i respekt for traditionerne. Hos Villa Saletta har man investeret i state of the art udstyr og er således på forkant med moderne produktionsfaciliteter. Men dybest set vil man allerhelst lade det fantastiske druemateriale tale for sig selv, for vinene fra Villa Saletta holder nemlig enorm højt niveau, og har præcis den karakter og finesse, der kendetegner områdets bedste vine.



#### Beskrivelse af vin

Saletta Giulia er resultatet af de bedste Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon druer fra 2 HA af Salettas bedste vinmarker. Ca 2.500 flasker laves, hvilket vidner om et uhyre lavt udbytte. Til gengæld med en maksimal koncentration og akkuratesse i de få druer, der er tilbage på stokkene efter den grønne høst.

Druerne sorteres ad 2 omgange manuelt. Den første gæring sker delvist på træ og stål, hvorefter lagringen på 70% nye fade i 20 mdr. udvikler Giulia til stor og kompleks vin.

Missionen er ikke til diskussion. Giulia Saletta skal være stor "Supertoscaner" med lagringspotentiale til +10 år i kælderen, men på samme tid skal den præstere og være drikkevenlig ved frigivelse.

Smagsnoterne afslører moden mørk frugt, hint af træ, lakrids, violer og klare noter af krydderier og tobak. Bør dekanteres ca. 1 time inden servering v. 15 grader.

