



*“Vinfirmaet ligger i det nordlige Italien tæt på Valpolicella, men får også vin fra Støvlens hæl, Apulien. Denne udgave er lavet på en blanding af Primitivo og Sangiovese og efter appassimento-metoden, hvor en del af druerne tørrer op som rosiner for gæringsprocessen. Resultatet er en behagelig rund og blød oplevelse for smagsløgene.”*  
Erik Mortensen - Den korte avis



## GRAN MAESTRO APPASSIMENTO

En ægte appassimento der er lavet på tørre druer, hvilket giver mere saft og kraft, samt blød og velmagende vin.

Gran Maestro er noget af en aroma-bombe, med masser mørk frugt og krydderier i duften. Smagen har en snert af sødmefuld frugt med bløde tanniner.

Dette er virkelig en crowd pleaser, der fungerer perfekt til stegen og de gode sammenkogte retter.

