

## APPELLATION

*IGT Toscana*

## VINGÅRDENS LÄGE

*Riotorto i Val di Cornia, Maremma, innanför Piombino och ön Elba i sydvästra Toscana.*

## DRUVSORTER

*Syrah 100%*

## VINFRAMSTÄLLNING

*Manuellt skördat i september när druvorna nått rätt mognad.*

## FERMENTATION

*Ekologiskt vin, först mognat på rostfria ståltankar för att behålla karaktären ifrån terroir.*

## LAGRING

*Lagrat på franska ekfat i 14-24 månader, beroende på vinets utveckling. Sedan tappat på flaska där det mognar under ytterligare 12 månader.*

## ALKOHOLHALT

*13,5 % Vol.*

## SYRAHALT

*5,4 g/l*

## RESTERANDE SOCKERHALT

*2,1 g/l.*

## VINETS KARAKTÄR

*Färgen är klarröd glittrande med lila nyanser och doften är fylld med hallon och mogna röda vinbär, kanel och muskot med varma och sensuella toner. Smaken har en intensiv sötma utöver det vanliga, sammetslen och elegant och samtidigt kraftfull med stor yta och lång eftersmak.*

## PASSAR TILL:

*Passar utmärkt till en marmorerad grillad entrecote, till övrigt rött kött samt lagrade ostar.*

## SERVERAS VID:

*16°- 18°C*



### Importör

*Bonda AB  
Holmängan 150  
442 71 Kärna  
Kontakt: Niklas 0731-587981 & Bo 0727-226787*

[info@bonda.se](mailto:info@bonda.se)

[www.bonda.se](http://www.bonda.se)

### Vingård

*Societa Agricola BrancatelliSrl  
Localiteta Casa Rossa 2  
57025Riotorto (LI), Italy*

[info@brancatelli-toscana.it](mailto:info@brancatelli-toscana.it)

[www.brancatelli.eu](http://www.brancatelli.eu)