

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 första 10 dagarna i september när druvorna nått rätt mognad. Druvorna handplockas över till tank och pressas mjukt.

FERMENTATION

Sker utan filtrering i rostfria ståltankar vid en kontrollerad temperatur i 20-25 dagar. Kvar i ståltanken med bottensatsen i 2 månader och sedan en andra gång i 2 månader på fällningen.

LAGRING

2 månader i rostfria ståltankar, sedan 1 månad på flaska innan den presenteras för marknaden.

ALKOHOLHALT

13,0 % Vol.

SYRAHALT

3,3 g/l

RESTERANDE SOCKERHALT

0,1 g/l.

VINETS KARAKTÄR

Färgen är laxrosa med korallröda inslag. Doften är intensiv och och lång med tydliga inslag av hallon, litche, plommon och smultron och med en lätt blommighet. Smaken är balanserat fyllig med en god struktur och upplevs med en intensiv och lång fruktighet.

PASSAR TILL:

Avnjuts med fördel som ett Sällskapsvin, men passar utmärkt som aperitif tillsammans med plockmat med ost och kallskuret eller till huvudrätter med fisk, skaldjur samt risrätter och ljust kött.

SERVERAS VID: 10°C



Importör

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

info@bonda.se

www.bonda.se

Vingård

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

info@brancatelli-toscana.it

www.brancatelli.eu