

APPELLATION

IGT Toscana

VINGÅRDENS LÄGE

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

DRUVSORTER

Aleatico 100%

VINFRAMSTÄLLNING

Manuellt skördat i september när druvorna torkat på plantan.

FERMENTATION

Ekologiskt vin, stompat varefter fermentering sker i klimatkontrollerade rostfria tankar under 15-20 dagar. Spontan malolaktisk fermentering sker is slutet av denna period.

LAGRING

Lagrat på franska ekfat i 12-14 månader, beroende på vinets utveckling.

Bevarat i rostfria tankar 10-12 månader efter det.

Sedan tappat på flaska där det mognar under ytterligare 24 månader.

ALKOHOLHALT

13,5 % Vol.

SYRAHALT

5,4 g/l

RESTERANDE SOCKERHALT

60 g/l.

VINETS KARAKTÄR

Färgen är klarröd glittrande med lila nyanser och den komplexa doften är fylld med mogna körsbär, björnbär, vinbär och en touch av balsamico. Smaken är harmonisk, fyllig och dröjer sig kvar länge. Kraftfullt vin med tjocka, silkeslena tanniner.

PASSAR TILL:

Passar utmärkt till mörk choklad, bakverk och mogna ostar.

SERVERAS VID:

12°- 18°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