

APPELLATION

IGT Toscana

VINGÅRDENS LÄGE

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

DRUVSORTER

Cabernet Sauvignon 70%/Cabernet Franc 30% , 2013 (ratio can vary from year to year)

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 % Vol.

SYRAHALT

5,4 g/l

RESTERANDE SOCKERHALT

2,0 g/l.

VINETS KARAKTÄR

Färgen är djup och intensivt granatröd med nästan svarta nyanser och aromen är elegant med inslag av skogsbär, kryddor och toner av kakao, kanel och rostat kaffe. Smaken med fylliga tanniner men samtidigt silkeslen och förförlisk i sin mjuka mognad.

PASSAR TILL:

Framför allt perfekt till en mustiga gryta.

Utmärkt till rött kött och lagrade ostar.

SERVERAS VID:

16°- 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