



SANTA MARIA

SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 74998

PRIS: 279 kr

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

60% Corvina/Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara, 15% Oseleta.



TILLVERKNING:

Skördas för hand andra delen av oktober, omedelbar pressning, temperaturstyrd jäsning i stål ca 15 dagar med daglig överpumpning, tre omdragningar. Andra jäsning på resterna av Amaroneskalen i 10 dagar enligt ripassometoden sedan i ekfat 20 dagar med daglig överpumpning, två omdragningar och naturlig malolaktisk jäsning.



LAGRING:

6 månader i stora ekfat, 1 år på flaska.



FÄRG:

Intensivt rubinrött violetta inslag.



DOFT:

Av röda frukter och bär (plommon, körsbär) sylt, peppar och vanilj.



SMAK: Komplexiteten i aromerna bekräftas i gommen, ytterligare kryddiga smaker och lätt smakförhöjande men tydliga mineraler.



PASSAR TILL:

Smakrika kycklingrätter eller bräserat kött och till lagrade hårdostar och charkuterier. Serveras vid 18° C, efter minst 30 minuter i karaff



ALKOHOLHALT: 13 %

RESTSOCKER: 4 g/l

SYRA: 5,5 g/l