



CAVALCHINA

LA ROSA PASSITO ROSÉ

ÅRGÅNG: 2015

ART. NR. 78913

VOLYM: 375 ml

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

70 % Moscato, 30 % Molinara



TILLVERKNING:

Druvorna skördas vid rätt mognad, och torkas i små trälådor under och optimala förhållanden. När sockerhalten når rätt koncentration för att säkerställa 18 % potentiell alkohol, vanligtvis i december, pressas druvorna och lämnas för maceration i 2-3 dagar före fermenteringen. När musten är skild från skalen, sker jäsningen i 10-15 dagar. När 14 % alkohol nås drar man över vinet till andra ståltankar för att kylas och på så sätt stoppa jäsningen så att rätt sockerbalans uppnås. Då Moscato kan ge lite bitter nyans på vinet är det viktigt att fånga den perfekta magiska balansen av sötma och bitterhet i rätt ögonblick. Vilket gör denna "passito" utmärkt och till en stor njutning.



LAGRING:

Buteljeringen sker våren efter skörd.



FÄRG:

Klart rosa



DOFT:

En söt doft med tydliga toner av Muskatdruvan och en viss fruktighet.



SMAK:

En härlig balans mellan Sötma och bitterhet fruktiga toner av bär och blodgrape.



PASSAR TILL:

Efterrätter, gärna i kombination

med färska frukter och bär.

Serveras vid 10-14° C



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 120 g/l

SYRA: 7 g/l