



CLAUDIO CIPRESSI

SETTEVIGNE, TINTILIA

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 76817

FAKTA OM VINET



DRUVOR:
100 % Tintilia



TILLVERKNING: Druvorna odlas i San Felice del Molise på 520 meter över havet. Druvorna plockas för hand första hälften av oktober, ett noggrant urval av druvor, maceration under minst 10-12 dagar och aldrig över 26° C. Namnet beror på att vinet är gjort med ett urval av sju olika Tintilia från sju olika vingårdar (Sette Vigne på italienska), som blandas efter 24 månaders åldrande i rostfritt stål.



LAGRING: Varje Tintilia lagras 24 månader i rostfritt stål, som blandas tillsammans innan buteljering.



FÄRG: Granatrött, inte så djupt. Vilket är typiskt för Tintilia.



DOFT: Mycket intensiv och komplex, med en utmärkt lukt av tobak, läder, peppar, choklad och kaffe. Fruktigt av sylt på svarta körsbär och björnbär samt blommigt av torkade rosor.



SMÅK: Torr, varm och mycket mild, men fortfarande så frisk på grund av syran. Tanninerna är sammetslena och väl integrerade i vinet. Vinet är fylligt och välbalanserat. Smaken är ihållande och eftersmaken är förenlig med alla dofter.



PASSAR TILL: Grillad kött med tryffel och svamp och medellagrade ostar. Serveras vid 16-18° C



ALKOHOLHALT: 14,5 %

RESTSOCKER: 0,7 g/l

SYRA: 5,12 g/l