



# FORNACELLE

## ZIZZOLO ROSSO BOLGHERI

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 75971

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon



**TILLVERKNING:**

Odlas i vingården med namnet Zizzolo som familjen planterade om 1998, medelhård lera med grov struktur. Vinet handplockas och man gör en ren vinifiering, varje typ av druvor för sig. Alkoholjäsningen sker i rostfria tankar vid en reglerad temperatur på 26-28 ° C. Längd för maceration: 12 dagar.

Fornacelle använder endast naturlig jäst. Den malolaktiska jäsningen och lagringen sker i Barriuges som använd en andra gång.



**LAGRING:**

1 år i Begagnade franska Barrique.



**FÄRG:**

Ljust rubinrött.



**DOFT:**

Fruktiga aromer med antydning av blommor och örter.



**SMAK:**

Fruktig och fräsch med mjuka tanniner och en utsökt eftersmak.



**PASSAR TILL:**

Detta är ett flersidigt vin, som passar mycket bra med olika rätter med vitt och rött kött, biff, pasta och ost. Serveras vid 16-18°C



**ALKOHOLHALT:** 14 %

**RESTSOCKER:** 0,55 g/l

**SYRA:** 5,1 g/l