



FORNACELLE

ZIZZOLO ROSSO BOLGHERI

ÅRGÅNG: 2018

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 Barriques 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: 13,5 %

RESTSOCKER: 0,31 g/l

SYRA: 5,02 g/l