



FORNACELLE

ERMINIA TOSCANA IGT MERLOT

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 76124

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

100 % Merlot



TILLVERKNING:

Vingården ligger vid foten av kullarna i Castagneto Carducci, längs Vino Bolgheri Strada, i Bolgheri D.O.C. distriktet. Odlas i medelhård lera med stenig struktur. Vinstockarna är 22 år och druvorna handplockas.

Vinets namn Erminia är från familjens dotter som föddes 2008, då producerades Erminia första gången för att hylla hennes födelse. Kvantiteten är mycket begränsad på grund av ett mycket strängt urval av de allra bästa merlotdruvorna. Fornacelle producerar Erminia endast de bästa årgångarna. Vinifieringen sker i öppna barrique av fransk ek, med manuell omröring, där man trycker ner druvorna mot botten. Längd för maceration: 18 dagar. Fornacelle använder endast naturlig jäst från druvorna. Malolaktisk jäsning sker i samma barrique som som nu har slutits efter avslutad alkoholjäsning, för att mogna 18 månader, och vinet är ofiltrerat.



LAGRING:

18 månader i franska barrique, 18 månader på flaska.



FÄRG:

Djupt rubinrött



DOFT:

Intensiv och komplex med aromer av björnbär, skogsbär, kryddighet och rostade ektoner.



SMAK: Välsmakande och samtidigt välbalanserat med silkeslena tanniner, elegant med en härlig fruktighet och ett långt avslut.



PASSAR TILL:

Rött kött, biff, och kalvkött, mogen ost. Står upp på egen hand! Serveras vid 16-18°C, håller för lagring minst 10 år



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 0,4 g/l

SYRA: 5,2 g/l