



TALOSA

ROSSO DI MONTEPULCIANO

ÅRGÅNG: 2019

ART. NR. 78637

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

85% Sangiovese, 15% Merlot, Canaiolo



TILLVERKNING:

Skördas för hand i mitten av september för Merlot och månadsskiftet september/oktober för Sangiovese och Canaiolo. Fermentering i 10–15 dagar, vid kontrollerad temperatur. Malolaktisk jäsnings i rostfritt stål. Skördeutaget på låga 4000 kg/ha.



LAGRING:

Minst 3 månader i rostfritt stål och ekfat innan buteljering



FÄRG:

Rubinrött



DOFT:

Inslag av viol, rosor, blåbär och lite kryddighet



SMAK:

Mjuk medelfyllig kropp med eleganta tanniner och ett fruktigt avslut.



PASSAR TILL:

Traditionella lite lättare italienska maträtter, pizza, spagetti bolognese, vitt kött och unga ostar. Serveras vid 16-18° C



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 0,6 g/l

SYRA: 5,2 g/l