



CLAUDIO CIPRESSI

TINTILIA 66 DOP

ÅRGÅNG: 2012

ART. NR. 78944

FAKTA OM VINET



DRUVOR:
100 % Tintilia



TILLVERKNING:
Druvorna odlas i San Felice del Molise på 520 meter över havet. Endast 3000 vinstockar per hektar enligt metoden, spurred cordon, uttaget till Tintilia 66 är endast 600 kg per hektar. Druvorna plockas för hand första hälften av oktober, med ett mycket noggrant urval av druvor, maceration under minst 10-12 dagar och aldrig över 26° C



LAGRING:
36 månader i ekfat och 6 månader i flaska.



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



DOFT:
Kryddighet och balsamisk arom med undertoner av sura svart körsbär/moreller. Vi finner också aromer av tobak, läder, choklad och kaffe.



SMAK:
Slät, fyllig smak. Tanninerna är lite halvkraftiga men sammetslena och väl integrerad i vinet. Vinet är välbalanserat. Smaken är ihållande och eftersmaken är förenlig med alla dofter.



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



ALKOHOLHALT: 14,5 %
RESTSOCKER: 0,9 g/l
SYRA: 5,8 g/l