

Naturvin

Ekologiskt



MARCO MOSCONI

3 MONELLI IGT

ÅRGÅNG: 2021

ART. NR. 72533

FAKTA OM VINET



DRUVOR: 40 % Merlot, 30 % Croatina, 15 % Oseleta och 15 % Corvina.



TILLVERKNING:

Druvorna odlas ekologiskt och fytoterapeutiskt. örter och örtextrakt används i odlingarna. Jordmånen är alluvial jord, före detta flodbädd, och kalkhaltig morän på 140 meters höjd och vinrankorna är 12 år gamla. Skörden sker från mitten av september till mitten av oktober och skördeuttaget är 50 hl/ha.

Endast de bästa druvorna väljs ut under skörden. Druvsorterna pressas var för sig, direkt efter skörd. Tidpunkten för vinifieringen skiljer sig därmed åt mellan de olika druvsorterna. I slutet av jäsningsen blandas de olika vinerna ihop och mognaden fortsätter i stora ekfat. Det utmärkande för detta vin är att inga ämnen tillsätts under tillverkningsprocessen, inte ens svavel. Vinet är varken stabiliserat eller filtrerat.



LAGRING:

12 månader i 20 hl franska ekfat.



FÄRG:

Rubinrött.



DOFT:

Mörka bär och skogsstig.



SMAK:

Fylligt med tydliga smaker av skogsbär och härliga tanniner.



PASSAR TILL:

Smakrika maträtter med mörkt kött och grytor. Mogna ostar. Serveras vid 18°C.



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 3 g/l

SYRA: 6,2 g/l

TORRSUBSTANS: 32 g/l

SULFITER: 18 mg/l

