



Robbione Serrapetrona DOC

Rött vin

Art. num: 1462

Doft:

Intensiv, komplex doft med fruktaromer och kryddiga inslag. Plommon, fikon, björnbär och morell sammanflätas med peppar och kardemumma.

Smak:

Fylligt och fruktigt vin med tydlig struktur. Mogna röda frukter, plommon, peppar, fikon och en del viss fat karaktär. Bra balans mellan syra och tanniner där den lättare eklagringen på tonneau bevarar vinets frukt och fräschör på ett respektfullt sätt.

Passar till:

Lyckat resultat till vilt kött, lamm, hare eller skogsfåglar. Gärna till stekar av långmörade köttbitar. Utsökt med starka och lagrade ostar.

Om producenten:

Vingården Terre di Serrapetrona tillverkar viner av den inhemska druvan Vernaccia Nera, ("svart Vernaccia") som växer i bergstrakterna runt Serrapetrona. Under historiens gång har traditionen att tillverka ett "stilla" vin på druvan nästan gått förlorad. Med den utgångspunkten gjorde vingården en unik satsning för att återuppta produktionen av "stilla" viner tillverkade på Vernaccia Nera druvan. Vinrankorna växer på ca 500 m över havet, är småvuxna och bäddas varje år in under ett vidsträckt snötäcke. Det kärva klimatet och den mineralrika jordmånen har satt sin prägel på dessa unika viner framställda av Vernaccia Nera-druvan. Endast odlad i en kommun i hela Italien- Serrapetrona!



Producent: Azienda Agricola Terre di Serrapetrona

Ursprung: Serrapetrona, Marche, Italien

Druva: 100% Vernaccia Nera

Vinifiering: Druvorna handplockas i trälådor och ställs in för torkning under ca 60 dagar.

Jäsning i 15 dagar på ståltank med kontrollerad temperatur.

Lagring: 12 månader på ståltank, 36 månader på 2500 liter tonneaux och därefter 12 månader i flaska.

Art. num: 1462

Alc/vol: 15%

Avkastning 50 Qli/Ht

Produktion: ca. 9.000 fl

Antal: Flaska 750ml

Sapordivino Sweden AB Hornsgatan 12, 976 34 Luleå

www.sapordivino.se info@sapordivino.se Tel. 076-7711603