



Sommo Passito IGT

Dessertvin (röda druvor)

Art. num: 1470

Doft:

Eleganta toner av torkade frukter och blommor, även vilda körsbär, plommon och fikon. Kryddiga inslag av rosmarin, lagerblad och choklad.

Smak:

Generös, kompakt och fyllig. Ett mycket aromatiskt dessertvin vars upplevelse av sötma balanseras utmärkt av vinets definierade tanniner. Plommon och körsbärsmarmelad, med inslag av lagerblad och choklad. Lång och varm eftersmak.

Passar till:

Vid 8-10 grader passar den till chokladdesserter i allmänhet och till chokladglass med röda bär i synnerhet.

Vid 16-18 grader passar den till både till söta smörkakor och till mellanlagrade ostar.

Ett vin som även låter sig avnjutas som meditationsvin.

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

Art. num: 1470

Alc/vol: 14%

Produktion: ca. 5.000 fl

Antal: Flaska 500ml

Sapordivino Sweden AB Hornsgatan 12, 976 34 Luleå

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