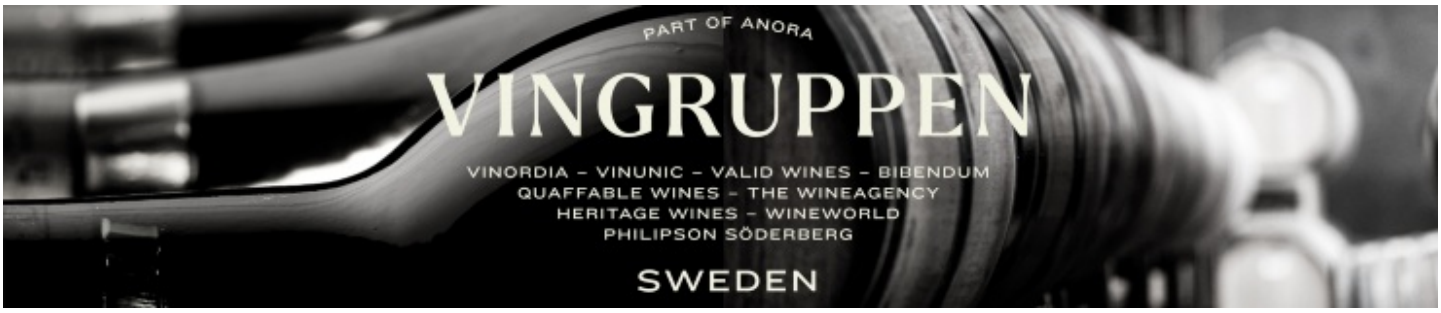

MONTEVETRANO CORE ROSSO 2020

Art. nr 1030202
Pris 235,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Montevetrano
Ursprung Kampanien, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Aglianico
Alkoholhalt 13,5%
Sortiment Restaurang

Karaktär Rikt, kryddigt och fruktigt rött vin med tydliga toner av mogna bigarråer, björnbär, lakrits och torkade örter. Syran är uppfriskande och tanninerna ger ett visst grepp i den medelfylliga munkänslan. Avslutet är läskande och balanserat.

Tillverkning Druvorna avstjälkades och krossades varsamt och alkoholjäsningen inleddes sedan i rostfria ståltankar. Jäsning och påföljande maceration varade i cirka 15 dagar med daglig manuell nedtryckning av skalhatten innan vinet pressades och fördes över på ekfat för vidare lagrning.

Lagring Vinet lagrades i 10 månader på nya franska ekfat om 225 liter från skogarna Allier, Troncais och Nevers. Efter buteljering fick vinet ligga ytterligare 4 månader och flasklagras innan det släpptes till försäljning.

Passar till Bräserat lamm med vita bönor och rosmarin.

Om producenten

Azienda Agricola Montevetrano är en egendom med anor från tidigt 1800-tal, men det var under 1940-talet som resan mot ett vineri började då farföräldrarna till Silvia Imparato köpte den för att odla frukt, nötter, vin och olja för husbehov. 1985 bestämde sig Silvia för att tillsammans med stjärnvinmakaren och vännen Riccardo Cotarella ta första steget som ledde till att skapa ett av Kampaniens och Italiens största viner - Montevetrano. Vinet föddes ur deras gemensamma passion för Bordeauxs främsta viner och de två hektar de ursprungligen valde att omplantera för detta projekt vittnar om detta i valet av druvsorter; cabernet sauvignon, merlot och Kampaniens egna stora rödvinsdruva aglianico.