



MANDRAROSSA TIMPEROSSE 2024

Art. nr 71719

Pris 249,00 kr exkl. moms

Storlek 1500 ml

Producent Cantine Settesoli

Ursprung Sicilien, Terre Siciliane, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt, Vegan, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Petit Verdot 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,5 g/l

Restsocker 9,9 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Intensiv , fruktig och elegant doft med inslag av röda bär, mulbär, svarta vinbär, plommon, rosmarin, salvia och viol. Ung och pigg med sammetslena tanniner och en harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades i andra veckan i september. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i ståltank. 4-6 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 4 månader i ståltank.

Passar till Serveras vid 16-17°C till rätter av fågel. fläsk, kalv eller lamm alternativt smakrika fiskrätter, exempelvis grillad tonfisk med caponata grillade citroner och rostade pinjenötter, grillad lammbog med rosmarin, vitlök, citronzest, svarta oliver och kapris serverat med rostad potatis, oregano, grillad aubergine och långbakade örttomater, vedugnseldad pizza med salsiccia, pasta alla Norma med tomat och aubergine, pappardelle med vidsvinsragù, grillad fläskkarré med salvia och fänkål eller svamprisotto med parmesan och tryffelolja. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar ostar som pecorino, lagrad caciocavallo och manchego. Lufta gärna vinet 30-45 minuter före servering.

