



MONTESSU 2023

Art. nr 1030311

Pris 179,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Agricola Punica

Ursprung Sardinien IGT Isola dei Nuraghi,
Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Carignan 60%, Cabernet Sauvignon
10%, Cabernet Franc 10%, Merlot 10%, Syrah
10%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,3 g/l

Restsocker 0,3 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig doft med inslag av röda bär, björnbär, mörka körsbär, svarta vinbär, plommon, örter, choklad, fat, ceder, rosmarin och svartpeppar. Smaken är fyllig och nyanserad med harmonisk, lång och sammetslen eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand under en månad från början av september till början av oktober. Varje druvsort vinifieras separat. Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa med skalkkontakt i ca 12-15 dagar vid en temperatur på 25-28°C. Vinet överpumpas dagligen mycket försiktigt. Vinet har lagrats 12 månader i använda franska ekfat, sedan blendas vinet och får vila ca 45 dagar i cementtank före buteljering. Vinet har sedan vilat ytterligare 3 månader på flaska innan det släpps för försäljning.

Passar till Serveras vid 18-20°C till pasta samt rätter av lamm, fläsk eller grillat, gärna med lite kryddig sås, exempelvis grillad lammrostbiff med rosmarin, vitlök, citronest, rostade småpotatisar och salsa verde, porchetta eller långbakad fläksida serverad med fänkål, grillad citron, salvia, vita bönor och rostade rotfrukter, pappardelle (eller den lokala pastasorten malloreddus) med ragù på fänkålssalsiccia med tomat, chili och pecorino eller grillad secreto Iberico med grillad paprika, chimichurri, rökt salt och kolgrillade tomater. Som vegetariskt alternativ föreslår vi kolgrillad aubergine med tomat, pecorino och mynta, en krämig svampisotto eller grillad portabello serverad med linser, rosmarin och parmesan. Vinet passar även utmärkt till mellanlagrade ostar som pecorino sardo, manchego, annan lagrad fårost eller hårdare alpostar. Lufta gärna vinet 45 minuter före servering och servera i stora rödvinskupor.

