



VALDIMAGGIO MONTEFALCO SAGRANTINO 2022

Art. nr 73384

Pris 429,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Arnaldo Caprai

Ursprung Umbrien - Montefalco Sagrantino,
Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sagrantino 100%

Alkoholhalt 15,5%

Totalsyra 4,9 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Inbjudande, fruktig och kryddig doft med inslag av röda bär, körsbär, plommon, kryddor, lakrits, torkade blommor och fat. Välbalanserad smak med silkeslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Vinet har lagrats 24 månader i franska barriquer, sedan ytterligare minst 8 månader i flaska

Lagring Vinet kan lagras upp till 20 år.

Passar till Serveras vid 16-17°C i stora vinkupor till rätter av lamm, nöt eller vilt, exempelvis långbakad lammfog med rosmarin, Karl Johan och rotselleripuré, grillade lammkotletter med örter, cannelliniönor och en lätt lammsky, Peposo ett rustikt toskanskt långkok på nötkött, rödvin, vitlök och rikligt med svartpeppar serverat med krämig polenta, rödvinsbräserverad oxkind med svamp, rostad smälök, timjan och potatispuré eller rosastekt hjortytterfilé med tryffel, rotselleripuré och smörstekt svartkål. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portabello med belugalinser, rostad rotselleri, svartkål, timjan, valnötter och lagrad Pecorino. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Pecorino Umbro stagionato, Pecorino di Pienza stagionato, 36 månaders Parmigiano Reggiano, 30 månaders Comté eller en lagrad Caciocavallo. Dekantera gärna vinet 2 timmar före servering, framförallt om det dricks ungt.

Information Första årgången som producerades av detta vin var 2012

