



Alberelli di Giodo

Artikelnummer:	7777-3
Typ:	Rött vin
Producent:	Podere Giodo
Land:	Italien
Region:	Sicilien
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	14%
Serveras vid:	17-18 celsiusgrader
Passar till:	Allehanda köträtter, lagrade ostar
Druvor:	100% Nerello Mascalese
Årgång:	2016
Klassificering:	Sicilia DOC
Vinifikation:	Vinet jäser på stål- och cementtankar och enbart naturlig jäst används. Efter 20 dagar med skalkontakt så lagras vinet på franska ekfat i cirka 12 månader
Växtplats och jordmån:	Druvorna kommer från 80 år gamla stockar odlade på 950 meters höjd i vulkanisk jord Produktionen ligger på 6000 flaskor/år
Färg:	Ljust rubinröd
Doft:	Elegant och finstämd doft av hallon, björnbär och sura körsbär, stenig mineralitet och härliga toner av torkade rosor och rosmarin
Smak:	Även i smaken ger detta vin ett elegant och rent intryck. Pigg syra och strama tanniner, subtila mineraltoner och frukt i form av sura körsbär och tranbär
Syra:	6,2g /l
Lagringspotential:	8-10 år
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	6