

Sotirio 2013



Innehåll

<i>Druvor</i>	Sangiovese 100%
<i>Appellation</i>	Rött, Toscana IGT
<i>Alkohol</i>	13,5%
<i>Volym</i>	750 ml
<i>Socketerhalt g/l</i>	<1,00
<i>Syra g/l</i>	5,44

Odling

<i>Producent</i>	PoderNuovo a Palazzone
<i>Område</i>	Palazzone, Toscana, Italien
<i>Vinmakare</i>	Giovanni Bulgari
<i>Skörd</i>	Början september

Allmänt

<i>Antal/kolli</i>	6
<i>Förslutning</i>	Naturkork
<i>Kan lagras</i>	Ja, kan drickas nu
<i>Veganvänlig</i>	Ja
<i>Allergener</i>	Sulfiter tillsatta

Köpa

<i>Artikelnr Gusto D.</i>	7987501
<i>Systembolaget</i>	Beställningssortimentet 79875
<i>Pris</i>	Se produktsida samt prislista för Horeca

Vinifikation

Skördas manuellt. Maceration med skal i 24 dagar; alkoholjäsning på 3.000 liter fat; malolaktisk jäsning och lagring på 3000 liter fat. Slutlig lagring i flaska i 12 månader.

Smakbeskrivning

Sotirio är PoderNuovos flaggskepp, gjord av Sangiovese-druvor, som följer den traditionen för produktion inom Sienas territorium. Detta rena uttryck för Sangiovese har en rubinröd färg. Du känner många intressanta dofter som viol, salvia, basilika, mynta, tobak, rabarber och röda frukter. Smaken är beständig och lång, torr, fräsch och balanserade tanniner.

Passar till / Temperatur

Rött kött, fläskkött, lagrade ostar. Serveras ca 17°-18°C

