

Tasca d'Almerita/Tascante/Sallier de la Tour

Tascante Ghiaia Nera



Årgang:	2021
Produsent:	Tasca d'Almerita/Tascante/Sallier de la Tour
Produktnavn:	Tascante Ghiaia Nera
Land:	Italia
Region:	Sicilia
Appellasjon:	Etna DOC
Syre:	6,4 g/l
Sukker:	0,8 g/l
Råmateriale:	Nerello Mascalese 100 %
Farge:	Klar rubinrød
Duft:	Parfymert med preg av syrlige røde bær, kirsebær og friske urter.
Smak:	Frisk syre med fast tanninstruktur og god konsentrasjon av mørke bær og kirsebær.
Jordsmonn:	Sort vulkansk jordsmonn
Vinmark:	Vinmarker plantet i 2004 og 2007 på nordsiden av Etna. Druene hentes fra contradaene Sciaranuova, Piano Dario og Rampante ved minimum 600 moh.
Vinifikasjon:	Fermenteres i 2500l eikefat.
Lagring:	Modnes i 2500l eikefat i 12 mnd.
Lagringspotensial:	5-10 år fra årgangen
Str.(cl.):	75
Serveringstemperatur:	14-18 grader
Passer til:	Lammelår, lettere vilt og fugl

Skanlog nr: 9079155

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 6102206

Vinmonopolpris: 289,90

Vinmonopol nr: 15012001

Horecapris eks. mva: 240,42

