

Tasca d'Almerita/Tascante/Sallier de la Tour

Tenuta Sallier de la Tour La Monaca



Årgang: 2020
Produsent: Tasca d'Almerita/Tascante/Sallier de la Tour
Produktnavn: Tenuta Sallier de la Tour La Monaca
Land: Italia
Region: Sicilia
Appellasjon: Monreale DOC

Syre: 6 g/l
Sukker: 1,1 g/l
Råmateriale: Syrah 100%

Farge: Dyp mørk rød
Duft: Konsentrerte mørke skogsbær, blå plommer og noe peppertoner.
Smak: Frisk syre og velintegrerte tanniner. Rike mørke kirsebær og blå plommer med noe krydder fra eik. Hint av pepper og pepperfrukter.

Jordsmonn: Kalk og leire med innslag av grus
Vinmark: Druene kommer fra vinmarken La Monaca som ligger i Jato dalen med nord-øst eksponering og god ventilering. Vinmarken ble plantet i 2011.
Vinifikasjon: Druene innhøstes og fermenteres på 28°C i 15 dager.

Lagring: 70% rustfrie ståltanker, 30% av vinen ligger i 2. og 3. gangs brukte barrique fra Allier & Tronçais i 12 mnd.
Lagringspotensial: 10-15 år fra årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 14-18 grader
Passer til: Kraftige lammeretter, grillretter og vilt

Skanlog nr: 9079159

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 6102214

Vinmonopolpris: 349,90

Vinmonopol nr: 15011701

Horecapris eks. mva: 288,42

