VINUNIC

# DI FATTO MONFERRATO ROSSO 2022

**Art. nr** 91187
**Pris** 179 kr
**Storlek** 750 ml
**Producent** Azienda Agricola Tacchino
**Ursprung** Piemonte, Monferrato, Italien
**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork
**Druvor** Barbera , Dolcetto , Albarossa , Cabernet Sauvignon
**Alkoholhalt** 15%
**Totalsyra** 6,6 g/l
**Restsocker** 0,5 g/l
**Sortiment** Systembolagets tillfälliga




**Karaktär** Komplex och inbjudande fruktig doft med inslag av röda bär, körsbär, lakrits, vanilj och en lätt kryddighet av fat. Smaken är kraftfull men välbalanserad och en lång harmonisk eftersmak.

**Tillverkning** Druvorna skördades för hand i 20 kg korgar för att minimera risken för oxidation på grund av krossade druvor. De pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa vid 28°C i ståltank. Vinet har lagrats minst 24 månader i 500L franska ekfat, sk tonneaux, varav 20% var nya fat.

**Lagring** Vinet kan drickas ungt men kan även med fördel lagras några år

**Passar till** Serveras vid 16-18°C i medelstora vinkupor som sällskapsvin, till charkuterier eller till rätter av fågel, fläsk, kalv eller lamm, gärna med inslag av svamp, exempelvis salsiccia med belugalinser och tomat, Pizza salsiccia e funghi, Pappardelle med Karl Johanssvamp, rosmarin och långkokt ragù på nöt eller vildsvin, fläskkotlett med salvia, smörstekta kantareller och grillad radicchio, lammrostbiff med rosmarin, aubergine, svartkål och cannellinibönor, piemontesisk Brasato di Manzo det vill säga rödvinsbräserad högrev med polenta och svamp eller en Tagliata med ruccola och Parmigiano. Vinet passar även utmärkt till lagrade inte alltför kraftiga hårdostar som Toma Piemontese, Castelmagno, Fontina, 24–30 månaders Parmigiano Reggiano eller Pecorino Toscano stagionato. Dekantera gärna vinet 1-3 timmar före servering.