

VINUNIC

MANDRAROSSA TERRE DEL SOMMACCO 2022

Art. nr 72961

Pris 200 kr

Storlek 750 ml

Producent Cantine Settesoli

Ursprung Sicilien, Menfi, Italien

Varukategori Röda viner

Förlutning Naturkork

Druvor Nero d'Avola 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,9 g/l

Restsocker 5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig och aromatisk doft med inslag av körsbär, björnbär, kryddor, blommor och örter. Medelfyllig, mjuk frukt driven smak med sammetslena tanniner och en hög välbalanserad syra. Harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades i början av september. De pressades och musten fick sedan jäsa i 6-8 dagar vid 22-25°C. Vinet har lagrats 8 månader i cementtankar och sedan ytterligare 19 månader i stora ekfat. Till sist ytterligare minst 8 månader i flaska.

Passar till Serveras vid 16-18 °C till rätter av lamm eller nöt, gärna klassiska rustika italienska rätter, exempelvis Pasta alla Norma med aubergine och tomat, Lasagne al Forno eller Osso buco med kalvlägg, eller grillad flankstek med chimichurri, eller caponata. Som vegetariskt alternativ föreslår vi ugnrostade grönsaker med balsamico och färska örter. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar som Pecorino, Provolone eller Taleggio. Dekantera gärna vinet en halvtimme före servering.

