

Capezzana Monna Nera Toscana

Italy, Toscana
Vintage: 2015

Appellation: IGT Toscana
Type: Red Wine,

Harvest: Takket være en regnfull vinter som gikk over I en veldig varm vår og sommer uten å tømme alle vannreservene, og med det regnet som kom I en kort periode I juli, ble det perfekt modning før innhøstningen. Konverteringen til økologisk dyrkning og grønngjødslingen etter innhøstningen året før, beriket mikroorganismene i jordsmonnet og det å slippe kjemiske blandinger i vinmarkene, gjør at vi i all framtid setter enda mer pris på vår sjenerøse og skjøre natur. Fantastisk 2015 årgang.
Wine Making / Production Method: Vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker. Malolaktisk fermentasjon i tanken. Ikke lagret på fat.

About the Product: Årets utgave av Julevin. Denne vinen, med opphav i Toscana, kjennetegnes av frisk syre, fruktighet og ganske moderate garvestoffer. Den er et glimrende valg til ribbe uten for mye søtt tilbehør (f.eks. epler og svisker). Vinen er også god til kalkun, igjen uten for mye søtt på siden. Den vil også være et bra alternativ til pinnekjøtt som kun er saltet, ikke røykt. Og lager du torsken din med rødvinsaus eller kanskje stekt bacon eller spekeskinke, så vil denne passe veldig godt.

Color: Mørk kirsebær rød.
Aroma: Aromaer av mørke kirsebær, tobakk, mørk sjokolade, urter og hint av mineraler og julekrydder.
Taste: Elegant munnfølelse med smak av mørke bær, plommer og fat-krydder. Avrundede tanniner i harmoni med frukten.

Storage: Konsumklar, men kan oppbevares i 5 år

Grapes / Ingredients: 50% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Canaiolo, 10% Syrah
Residual Sugar: 1.4 g/l **Acid**: 5.3 g/l **Alcohol**: 13,0 %

Goes Well With:

Serving Tempeture: 18 °C

Vectura ID: 143028
Vinmonopol ID: 6840001
Selection:
Bestillingsutvalg - også på 1/4 pall

Volume: 750 ml
Packaging: Glassflaske
Cork Type: Naturkork
Quantity per box: 12