



ETNA ROSSO VIGO 2012, FATTORIE ROMEO DEL CASTELLO

Topvinen fra Romeo del Castello. International klasse - 70-100 år gamle stokke dyrket 700 moh på nordsiden af Etna. Dyrket uden brug af kemikalier, men først økologisk certificeret fra 2015. Gæret naturligt på ståltank og efterfølgende lagret et år på brugte fade af fransk eg. Flasket uden filtrering og med minimal svovling.

Ret lys i farven og med en meget intens næse - kompleks og æterisk med floralitet, varme krydderier, rød frugt og mineralitet i duften. Fantastisk balance; lethed kombineret med stor intensitet. Frisk syre, modne tanniner og en meget lang eftersmag.

Meget madegnet vin. Mere til kalv, lam og fuglevildt end til oksekød, som den dog også vil klare strålende.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Italien

OMRÅDE:
Sicilien

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2015-2028

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Flyvende vildt Lam