STUPOR MUNDI AGLIANICO DEL VULTURE DOC 2017 0,75L

SKU: 11018

Alkoholhalt: 14% Vol
Druvsammansättning: 100% Aglianico.
Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14% Vol
Druvsammansättning: 100% Aglianico.
Vinifiering: Manuell skörd tredje veckan i oktober. Skalmaceration i 15 dagar i små ståljäsningskärl vid kontrollerad temperatur. Efter den malolaktiska jäsningen som genomförs i mars när temperaturerna stiger, placerades vinet på tonneaux och får vila ett år i grottor vid konstant temperatur och naturlig luftfuktighet. Därefter lagring på flaska 12 månader.
Karaktär: Rubinröd, mycket intensiv. Doft: komplex, med röd mogen frukt, eleganta kryddiga toner, mycket ihållande Smak: rik på sammetslena tanniner, fruktig, välbalanserad.
Servering: 18-20°C. Ett fantastiskt ”konversationsvin”. Perfekt till: pastarätter med ragu, vilt, stekar. Utmärkt till: ”caciocavallo podolico” (en lokal ost) och lagrade ostar.
Flaska: 750 ml

Druvsammansättning: 100% Aglianico.

Cantine Carbone Melfi – Passionerade vinmakare!

Två syskon – Luca och Sara – bestämmer sej för att följa sin passionerade dröm – dom lämnar sina -karriärer och blir -ekologiska vinmakare.

De flesta av vingårdarna de tar hand om är resultatet av två andra Carbone-bröders dröm, Vittorio (far till Luca och Sara) och Enzo che. i början av 1970-talet valde de två hisnande platser, distrikten Monte Lapis och Piani -dell'Incoronata i Melfi, där de planterade druvor och producerade Aglianico-vin.

Den första vinifieringen av Aglianico var 2005.

Idag är de engagerade i sin vingård på 7 hektar med ekologiska odling. Nuvarande produktion är cirka 25 000 flaskor.

De definierar sig själva som moderna hantverkare som tittar på himlen så fort de vaknar, men -springer till vinkällaren för att göra dekantering utan att titta på månen. De är övertygade om att de nödvändiga ingredienserna för att producera bra viner är två: friska druvor och tid.

20 years of Italian Food Experience

Cantine Carbone Melfi – *Basilicata*

CARBONE

Cantine Carbone Melfi - Passionerade vinmakare!

Två syskon - Luca och Sara - bestämmer sej för att följa sin passionerade dröm - dom lämnar sina karriärer och blir ekologiska vinmakare.

De flesta av vingårdarna de tar hand om är resultatet av två andra Carbone-bröders dröm, Vittorio (far till Luca och Sara) och Enzo che. i början av 1970-talet valde de två hisnande platser, distrikten Monte Lapis och Piani dell'Incoronata i Melfi, där de planterade druvor och producerade Aglianico-vin.

Den första vinifieringen av Aglianico var 2005.

Idag är de engagerade i sin vingård på 7 hektar med ekologiska odling. Nuvarande produktion är cirka 25 000 flaskor.

De definierar sig själva som moderna hantverkare som tittar på himlen så fort de vaknar, men springer till vinkällaren för att göra dekantering utan att titta på månen. De är övertygade om att de nödvändiga ingredienserna för att producera bra viner är två: friska druvor och tid.

Stupor Mundi Aglianico del Vulture DOC 2017

ARTIKELNR: 11018

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Aglianico.

Vinifiering: Manuell skörd tredje veckan i oktober. Skalmaceration i 15 dagar i små ståljäsningskärl vid kontrollerad temperatur. Efter den malolaktiska jäsningen som genomförs i mars när temperaturerna stiger, placerades vinet på tonneaux och får vila ett år i grottor vid konstant temperatur och naturlig luftfuktighet. Därefter lagring på flaska 12 månader.

Karaktär: Rubinröd, mycket intensiv. Doft: komplex, med röd mogen frukt, eleganta kryddiga toner, mycket ihållande Smak: rik på sammetslena tanniner, fruktig, välbalanserad.

Servering: 18-20°C. Ett fantastiskt "konversationsvin". Perfekt till: pastarätter med ragu, vilt, stekar. Utmärkt till: "caciocavallo podolico" (en lokal ost) och lagrade ostar.

Flaska: 750 ml

IL MOLINO

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se