

VERMOUTH TENUTA DI AGLEA ROSSO 0,75L 17%

SKU: 30082

Alkoholhalt: 17% Vol
Druvsammansättning: BiancoCarricante, Cataratto, Inzolia, Greganico, Minella, Nerello Mascalese.
Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 17% Vol
Druvsammansättning: BiancoCarricante, Cataratto, Inzolia, Greganico, Minella, Nerello Mascalese.
Vinifiering: Jäsning och skalmaceration på ståltankar.
Karaktär: Fascinerande doft av salvia, kanelstångr, anis, sötsur körsbär, rosenblad från en mörkrosa ros i full blom. Smakkombination av citrus, röda fikon, körsbär och syrligt äpple. Kryddiga komponenter av anis och kryddnejlika, tannin och röd grapefruti.
Servering: Kyld som aperitif eller som drinkingrediens.
Flaska: 750 ml

Druvsammansättning: BiancoCarricante, Cataratto, Inzolia, Greganico, Minella, Nerello Mascalese.

Vermouth

Alkoholjäsning och skalmaceration genomförs i tankar av rostfritt stål. Vinet – rött och vitt var för sig – dekanteras och får vila. Alkoholen som härrör från vinet tillsätts till den specifika satsen för att nå 16% vol. Därefter tillsätts ekologiskt rörsocker (50% brunt, 50% vitt), och slutligen läggs den specifika infusionen (torr, röd, vit) till varje enskild sats.

Infusionen består av Alc. 50% Vol., Vatten och ekologiska örter och kryddor och kräver cirka 15 dagars förberedelse. Huvudingrediensen i örterna är Artemisia absinthium.

Tenuta di Aglaea – Mod och Passion!

Området vid Etna skiljer sig anmärkningsvärt från allt annat. Det är en antik terroir baserad på lava som härrör från Etnas många utbrott genom tusentals år. Jorden är lavapulver med mindre lavastenar på ytan – mycket rik på mineraler och silikater, och med utmärkt dränering. Varje utbrott har fått olika lavaströmmar av olika kemisk sammansättning att rinna ner och slå sig ner på vulkanens sluttningar. Bäckarna har varit både korta och långa, djupa och subtila varför vi idag kan hitta helt olika jordsammansättningar i de olika skiftena, ibland även inom samma skifte. En helt unik ”terroir” jordmån.

Den minimala och fantastiska lilla ’Bocca d’Orzo’ eller ’Pianodario’ med sitt framträdande fikonträd i mitten och en sträcka av stora olivträd i ryggen tränas av guyot den ena fina raden efter den andra. Vinstockarna här tenderar att -balansera produktionen och ”matningen” av druvorna väldigt bra, varför vi nästan alltid, även under mycket svåra år, får perfekt mogna druvor från denna lilla vingård på endast 0,3 ha.