



Montevetrano

Årgång 2018

Art. nr 54250

Pris 0 kr

Storlek 750 ml

Producent Montevetrano

Ursprung Kampanien, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 50%, Aglianico 30%, Merlot 20%

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Djupt och intensivt rubinrött vin med stor komplexitet och koncentration. Smakbilden innehåller björnbär, mogna körsbär, plommon och cassis tillsammans med inslag av undervegetation, tobak, kryddor och viol. Tanninerna är närvarande men mogna, syran välintegrerad och avslutet synnerligen långt.

Tillverkning Druvorna avstjälkades och krossades varsamt och de olika druvsorterna fick sedan jäsa separat i rostfria ståltankar. Cirka 15 % av musten drogs av från tankarna för att intensifiera skalkontakten för den kvarvarande musten. Jäsning och påföljande maceration varade i drygt tre veckor innan vinet pressades och fördes över på ekfat för vidare lagring.

Lagring Vinet lagrades i 12 månader på nya franska ekfat om 225 liter från skogarna Allier, Tronçais och Nevers. Efter buteljering fick vinet ligga ytterligare 6 månader och flasklagras innan det släpptes till försäljning.

Passar till Rådjurssadel med potatisgratäng, färsk timjan och rödvinssås.



Om producenten

Azienda Agricola Montevetrano är en egendom med anor från tidigt 1800-tal, men det var under 1940-talet som resan mot ett vineri började då farföräldrarna till Silvia Imperato köpte den för att odla frukt, nötter, vin och olja för husbehov. 1985 bestämde sig Silvia för att tillsammans med stjärnvinmakaren och vännen Riccardo Cotarella ta första steget som ledde till att skapa ett av Kampaniens och Italiens största viner - Montevetrano. Vinet föddes ur deras gemensamma passion för Bordeauxs främsta viner och de två hektar de ursprungligen valde att omplantera för detta projekt vittnar om detta i valet av druvsorter; cabernet sauvignon, merlot och Kampaniens egna stora rödvinsdruva aglianico.