

CANTINA D'ISERA TEROLDEGO

Årgång 2019

Art. nr 2343

Pris 129 kr

Storlek 750 ml

Producent Cantina d'Isera

Ursprung Dolomiten, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Teroldego

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 1,5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Karaktär Fruktigt, smakrikt och strukturerat vin med toner av mörka körsbär, skogsbär, örter, viol och fatkaraktär.

Tillverkning Vinet är jäst i rosfria ståltankar, 20% av vinet är lagrat i ekfat

Lagring 20% av vinet har lagrats på 1-åriga ekfat i 6 månader.

Passar till Smakfulla och kryddig köttretter eller vilt, gärna serverat tillsammans med polenta, Strangolapreti (gnocchi) eller Canederli (lokal variant av knödel), samt till lagrade ostar. Vinet kan lagras.

Information Cantina Sociale d'Isera grundades 1907 då Trentino fortfarande var en del av det Habsburgska riket och är en av de 'ldsta producenterna i området. Vineriet och vingårdarna har varsamt moderniserats inför 100-års jubileet 2007.

Omdömen

Emilia Berg, Lokaltidningen

En fin fruktighet med lång eftersmak med inslag av körsbär, skogshallon med toner av färska örter och viol. Passar bra till smakrika vegetariska rätter med parmesanost.

Aftonbladet Söndag- Tommy Gunnarsson

Rättframt, ledigt och väldigt fräscht - så vill jag beskriva veckans vin, Teroldego d'Isera. Jag provade vinet först kylt, men med stigande värme i glaset vecklade det ut sig och bjöd på en fin kryddighet i form av choklad, kanel och en lätt pepprighet. Men här finns också en sprittande och syrlig bärighet med blåbär och hallon. En stjälgig touch håller ditt fokus lite lagom på spänn så där. Charmigt är kanske ett slitet omdöme om ett vin, men här stämmer det bara så bra. Vill du inte avnjuta en lördagslunch med italienska charkisar av bättre kvalitet till ett glas Teroldego d'Isera, så föreslår jag hemmagjord pizza med rejäla skivor fänkålssalami och hemmagjord (helst förstås) tomatsås som puttrat länge och djupnat i smakerna.

GT - Gunilla Hultgren Karell

Rött vin med fin fruktighet, drag av körsbär, hallon och en pigg örtig ton. Gärna till grillad lamm-korv med grönsaksröra.

Svenska Dagbladet Premium - Anders Melldén

Betyg: 5 av 6! Från Trentino kommer detta nya röda, med smak av körsbär, violkaramell och några drag på pepparkvarnen. Perfekt till fläskotletterna.



Om producenten

CANTINA D'ISERA

Cantina d'Isera jobbar dagligen med kontroll av rankor och dess cykel för att få så hållbara och hälsosamma druvor av högsta kvalitet.

Dom jobbar även med balansen mellan ny teknik och traditionell teknik och att medarbetarna ska bli en del av vinet.

Idag jobbar över 150 medarbetare på 200 hektar mark. "Ett gott vin är fött i vingården": detta är en av principerna som Cantina d'Isera tror på.