

TIROFUNE LANGHE ROSSO

Årgång 2016

Art. nr 75897

Pris 119 kr

Storlek 750 ml

Producent Tirofune

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo 40%, Barbera 30%, Dolcetto 30%

Alkoholhalt 13%

Restsocker 5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Smaken är klassiska Piemonte där Nebbiolo står för stramhet och struktur, Barbera för sin tydliga rödfruktighet och Dolcetto för krydda och personlighet.

Tillverkning De olika druvsorterna skördas och vinifieras separat när respektive sort uppnått optimal mognad. Jäsningen sker vid en temperatur om 25-28°C i rostfria ståltankar. Efter den malolaktiska jäsningen fylls vinet upp på fat för lagring.

Passar till Låt lufta i minst en halvtimme, håll upp i stora kupor och avnjut till smakrika pasta- och köttretter, samt lagrade ostar.

Omdömen

Allt om mat, nr 18 2018 Prismsvårt

Allt om vin, nr 18 2018 Prismsvärd

Om producenten

TIROFUNE

I Langhe bergen i Piemonte pågår en dragkamp mellan varma vindar från Medelhavet och den kalla luften från de närliggande alperna. Det är en vacker plats på jorden som ger optimala förutsättningar för vinodling.

Det är här som Tirofune vinerna tagits fram och uppkallats efter denna klimatets "tiro alla fune" som betyder just dragkamp.

