

## ZENSA NERO D'AVOLA

**Årgång** 2019

**Art. nr** 71786

**Pris** 89 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Orion Wines

**Ursprung** Sicilien, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Nero d'Avola

**Alkoholhalt** 13,5%

**Totalsyra** 5,4 g/l

**Restsocker** 4 g/l

**Sortiment** Systembolagets fasta

**Karaktär** Det här är ett ungdomligt mörkt och generöst fruktigt vin med druvtypiska toner av solmogna blåbär och björnbär, därtill en lätt kryddig nyans. Smaken är medelfyllig, lika generös och fruktig med en tydlig men samtidigt väl integrerad och balanserad strävhet.

**Tillverkning** Druvklasarna avstjälkas försiktigt och man gör sedan ett par dygns kallurlakning mellan druvskal och must för att lyfta fruktigheten i vinet utan att laka ur strävhet. Därefter jäses musten vid 25-27 grader i ståltankar under 8-10 dagar och regelbunden överpumpning.

**Lagring** Efter malolaktisk jäsnings dras 15 procent av vinet över till två år gamla amerikanska ekfat för lagring under 8 månader. Resten av vinet mognar i ståltankarna.

**Passar till** Det här är ett utmärkt allroundvin som passar lika bra som sällskapsvin och till tilltugg som ostar, charkuterier och oliver, som till allehanda pasta- och risrätter och de flesta fågel- och köttätter. Det passar självklart också bra till lite smakrikare fiskrätter, då helst stekta och av vita fiskar, och är också ett trevligt vin till vegetariska rätter med inslag av bönor, rostade rotsaker och stekt svamp. Servera det vid cirka 16-18 grader och slå gärna upp vinet i karaff för en lätt luftning.

**Information** Vinrankorna är 20-35 år gamla.

## Om producenten

### ORION WINES

Orion Wines grundades genom en perfekt kombination av Alessandro Michelon som har en gedigen erfarenhet som vinmakare över hela Italien och en djup kunskap om varje regions unikum och potential, och Luca Pomaro som under 20 års tid med analyser om och marknadsföring av olika vinländers och vinregioner smakprofiler och olika marknadens behov minst sagt kan säga vara en veteran inom området. Deras idé och filosofi är enklast möjliga, att genom ett noggrant och medvetet arbete skapa och förse marknaden med moderna och välsmakande viner genom att förena tradition, innovation och passion för vin, dessutom göra det till priser som är slagkraftiga på varje marknad.

