

Monastero La Pineta Pinot

Noir 1,5 L

150 CL | RØDVIN | ITALIA, TOSCANA

VP pris: 899,00



Tørr. Duft med preg av små røde bær, bjørnebær og kirsebær. Saftig smak med preg av søt lakris, myk stil på vinen. Tørr vin med balanserte tanniner, lang ettersmak av frukt. Fruktig smak og bløt med lett sødme, fin syre, sitter godt.

Kan nytes alene eller til grillet mat, gryter, vilt, lyst kjøtt og svinekjøtt. Perfekt Julegave.

Metode:

Temperatur kontrollert fermentering på ståltank ved 26° i ca 12 dager. Uten malolaktisk gjæring. Fermentering på nye Allier Barriques i ca 12 mnd. Lagring på flaske - 7 mnd.

Råstoff	100% Pinot Noir
Produsent	Pod. Monastero
Land	Italia, Toscana
Alkohol	13,5%
Sukker	<3 g/l
Syre	6,2 g/l
EPD-nr	-
Cuveco-nr	-
VP-nr	3009605
Utvalg	Bestilling