

# Monastero La Pineta Pinot Noir

75 CL | RØDVIN | ITALIA, TOSCANA

VP pris: 449,00



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.

Grillet mat, gryter, vilt, lyst kjøtt og svinekjøtt.

## 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	3009601
VP-nr	3009601
Utvalg	Bestilling