

ZAMÒ ANIMO AUTOCTONO ROSSO

Årgång 2022

Art. nr 70034

Pris 359 kr

Storlek 750 ml

Producent Le Vigne di Zamò

Ursprung Friuli Colli Orientali, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Schioppettino , Refosco dal
Peduncolo Rosso , Pignolo

Alkoholhalt 13 %

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Nyanserad, kryddig, fruktig doft med inslag av mörka körsbär, blåbär, örtekryddor och en liten ton av lakrits. Kryddig, fruktig smak med silikiga tanniner, inslag av körsbär, blåbär. fat och färska örter.

Tillverkning De tre olika druvsorterna vinifieras var och en för sig. Maceration och jäsning av pignolo gjordes på 28 hl stora ekfat. Schioppettino fick jäsa i ståltank och för att maximera smak och färg hölls skalmassan nedtryckt under 15 dagar. Refosco dal Peduncolo Rosso jäste även den på ståltank och precis i starten av jäsningen gjordes nedtryckning av skalmassan och därefter övergick man till överpumpning tills dess att jäsningen var klar.

Lagring De olika druvorna lagrades var och en för sig på fat i 18 månader där de även genomgick malolaktiskjäsning. Pignolo och Refosco lagrades på ekbarriquer och Schioppettino på 25 hl stora efat. Därefter buteljerades vinet och släpptes till försäljning efter 6 månaders lagring på flaska.

Passar till Serveras till rätter med fläsk-, lamm- eller nötkött eller till pastarätter eller annan medelhavsmat med vitlök och örter.

