



Roccafiore Prova D'Autore

EKOLOGISKT

Cantina Roccafiore Winery ligger i den lilla orten Todi i centrala Umbrien. Platsen är unik, inte minst med tanke på sitt säregna mikroklimat i syd/sydöst läge med leriga och sandiga jordar vilket ger de perfekta förutsättningarna till att göra bra vin.

På Cantina Roccafiore Winery tillämpar man ekologisk vinodling. Druvorna är noga utvalda och handplockas i slutet av september till början av oktober. Därefter genomgår vinet en maceration i 20-22 dagar med skal och vinifieras separat i temperaturkontrollerade stältankar. Vinet lagras sedan på franska ekfat i 24 månader och ytterligare 6 månader på flaska. Denna långa och noggranna process ger ett underbart och balanserat vin gjort på en härlig druvblandning med några av Italiens absolut bästa druvor. Totalt görs 10 000 flaskor av detta vin.

Doft och smak

Doften är intensiv av mogen frukt, sylt med en hint av kakao, tobak och läder. I smaken hittar man bland annat mörka röda och svarta bär, såsom plommon och björnbär. Vinet är fylligt och elegant med en trevlig och tydlig kryddighet med tydliga men väl integrerade tanniner som passar alldeles utmärkt till

| | |
|-------------------|--|
| Produkt/Art.nr | Roccafiore Prova D'Autore/73704-01 |
| Land/Region | Italien/Umbrien |
| Druvor | 30% Montepulciano, 30% sangiovese, 40% Sangrantino |
| Producent | Cantina Roccafiore Winery |
| Vinmakare | Hartmann Donà |
| Lagring | 24 mån franska ekfat |
| Årgång/Alkohol | 2015/14% |
| Pris/(exkl. moms) | 189,00 kr/(149) |



Roccafiore Prova D'Autore

den grillade biffen.

| | |
|-------------------|--|
| Produkt/Art.nr | Roccafiore Prova D'Autore/73704-01 |
| Land/Region | Italien/Umbrien |
| Druvor | 30% Montepulciano, 30% sangiovese, 40% Sangrantino |
| Producent | Cantina Roccafiore Winery |
| Vinmakare | Hartmann Donà |
| Lagring | 24 mån franska ekfat |
| Årgång/Alkohol | 2015/14% |
| Pris/(exkl. moms) | 189,00 kr/(149) |