



Cristo di Campobello Adènzia Rosso IGT Sicilia

Adènzia Rosso kommer från relativt högt belägna vinodlingar i provinsen Agrigento. Jordmånen är kalkrik och klimatet är mycket hett på dagarna men svalt på nätterna vilket speglar detta vin. Nero d'Avola är den druva som Sicilien är mest berömd för och tillsammans med Syrah har man gjort detta friska och smakrika vin. Skörden sker för hand i små korgar för att sedan genomgå traditionell vinifiering i kontrolltempererade ståltankar ca 20 dagar. Vinet får sedan lagras 10 månader på rostfria tankar och franska ekfat innan det blandas och buteljeras och därefter ytterligare 12 månaders lagring på flaska innan försäljning.

Doft och smak

En härlig doft av mörka bär såsom plommon, blåbär och mörka mogna körsbär. Vinet har fin koncentration och smakrikedom av plommon, kryddor, lakrits och aningen peppar. Tanninerna är tydliga men mjuka och eftersmaken är lång. Adènzia Rosso är gott till de flesta kötträtter men varför inte prova en siciliansk rätt som tex "Bracioline alla Palermitana"- en kötträtt med pinjemötter, russin och ost.

Produkt/Art.nr	Cristo di Campobello Adènzia Rosso IGT Sicilia/70994-01
Land/Region	Italien/Sicilien
Druvor	Nero d'Avola, Syrah
Producent	Baglio Cristo di Campobello
Vinmakare	Giuseppe Lentini/Riccardo Cotarella
Lagring	10 månader blandat rostfria tankar och franska ekfat
Årgång/Alkohol	2014/14,5%
Pris/(exkl. moms)	175,00 kr/(139)