

Ekologiskt



# DIANELLA

## IL MATTO DELLE GIUNCAIE

ÅRGÅNG: 2021

ART. NR. 77175

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

100 % Sangiovese



**TILLVERKNING:**

Ett vin tillverkat på 100% Sangiovese. Il Matto förverkligar Dianella's filosofi att karaktären i jordmånen skall återfinnas i den färdiga produkten. Skörden sker för hand, efter ett noggrant urval av de bästa klasarna. Efter pressningen sker vinifieringen i ståltankar, med kontrollerad temperatur. Efter ca 25 dagars vinifiering med skalrester, tappas vinet över på franska ekfat, barrique.



**LAGRING:**

18 månader, på 500 liters franska ekfat och barrique. 30% nya och 70% andra användningen. Vinet får sedan mogna efter tappning på flaska innan försäljning



**FÄRG:**

Djupt purpurröd



**DOFT:**

Intensiv och med komplexa toner av viol, björnbär och mogna röda bär. Noter av lakrits, tobak och läder.



**SMAK:**

Fylligt och kraftfullt. Sammetslena tanniner. Ett elegant, välbalanserat vin med lång eftersmak.



**PASSAR TILL:**

Smakrika rätter av rött kött, grillat och vilt. Står upp bra ensamt som meditationsvin med en bit lagrad hårdost. Serveras vid 18°C



**ALKOHOLHALT:** 14,5 %

**RESTSOCKER:** 2,6 g/l

**SYRA:** 5,47 g/l

**TORRSUBSTANS:** 32 g/l

**SULFITER:** 86 mg/l

