

Ekologiskt



# DIANELLA

## LE VEGLIE DE NERI

ÅRGÅNG: 2021

ART. NR. 77175

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

60 % Sangiovese och 40 % Cabernet Sauvignon



**TILLVERKNING:**

Druvorna skördas för hand, under senare delen av september. Vinifieringen sker i ståltank, vid 24°-27°C. Efter avslutad vinifiering, tappas vinet över från ståltank för att mogna. Sangiovese får mogna i cementkar, och Cabernet Sauvignon på fat av fransk ek. Lagringstiderna anpassas för att nå den perfekta kvaliteten för respektive vin.

Hela processen fram till att vinet blandas och tappas på flaska, sker var druva för sig.



**LAGRING:**

Sangiovese 8 månader i cementkar, Cabernet Sauvignon 8-10 månader på franska ekfat och minst tre månader på flaska.



**FÄRG:**

Djupt rubinrött



**DOFT:**

Blommig doft med noter av röda frukter och balsamvinäger. och viol.



**SMAK:**

Mjukt, välbalanserat vin med välintegrerade tanniner. Avslutet är fruktigt och välsmakande.



**PASSAR TILL:**

Köträtter av nöt, lamm och kalv. Charkuterier. Serveras vid 16 - 18 °C.



**ALKOHOLHALT:** 13,5 %

**RESTSOCKER:** 10 g/l

**SYRA:** 5,78 g/l

**TORRSUBSTANS:** 31 g/l

**SULFITER:** 98 mg/l

