



KYRENIA

BIANCO IGP VENETO

ÅRGÅNG: 2020

ART. NR. 72795

FAKTA OM VINET



DRUVOR: 60 % Sauvignon, 25 % Kerner och 15 % Incrocio Manzoni



TILLVERKNING:

Druvorna odlas i ett område i östra Veronese. Kerner är en blå druva, en korsning mellan Trollinger och Riesling. Incrocio Manzoni är även det en korsning, i detta fall mellan Pinot Bianco och Riesling. Druvorna skördas för hand. Efter pressningen sker jäsningen i betongkar. Mognaden sker "sur lie", med jästfällningen kvar, under minst 60 dagar. Denna metod ger vinet en rundare, mer komplex smak, ofta med ett litet uppfriskande stick av kolsyra. Efter buteljeringen, förseglas flaskorna med glaskork, för att bevara druvornas karaktär på bästa sätt.



LAGRING:

60 dagar "sur lie", med jästfällning.



FÄRG:

Ljuscult



DOFT:

Mild, aromatisk doft av fläder och krusbär.



SMAK:

Rikt och komplex smak, med kryddiga toner av örter och en lätt mineralisk ton av våt sten.



PASSAR TILL:

Som aperitif och till förrätter med t ex sparris och klassisk antipasti. Till maträtter med fisk, skaldjur, fågel eller kalv. Ensamt som meditationsvin med en bit lagrad hårdost, såsom pecorino eller parmesan. Serveras vid 8-12° C



ALKOHOLHALT: 12,5 %

RESTSOCKER: 2 g/l

SYRA: 6,5 g/l

TORRSUBSTANS: 20 g/l

SULFITER: 90 mg/l