



DOMAINE

Governo "La Bestia" Magnum



PRODUCENT: Domaine Wines

LAND/REGION: Italien / Toscana

ARTIKELNR: 7124406

PRIS: 189,00 kr

VINSTIL: Rött / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Sangiovese & colorino

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 9 g/l

LAGRING: Vinet är gott att dricka nu men klarar lagring i minst 2-3 år framöver.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet är gjort på den ovanliga Governo-metoden som innebär en andra alkoholjäsning av vinet. Först gör man ett "vanligt" sangiovese-vin och i slutet på denna jäsning tillsätter man colorino-druvor som fått torka direkt på rankan och tappat ca 30% druvjuice. Dessa torkade druvor, med lite russinkaraktär och hög sockernivå, startar en andra jäsning, vilket ger vinet en enorm kraft och längd. Denna metod användes historiskt i Toscana för att "kontrollera" vinets alkoholjäsning, om jäsningen avstannade tillsatte man torkade druvor och jäsningen tog fart igen. Vinet fatlagras sedan innan det buteljeras. Mörkröd i färgen, doften är kryddig med inslag av choklad samt solmogna mörka bär. Smaken är kraftig och koncentrerad med inslag av kryddor, choklad samt solmogna körsbär. Vinet har en lång fruktsöt och balanserad avslutning.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C till smakrika grillade kötträtter, vildsvinssalami, feta charkuterier men även till lagrade hårdostar.

Vinet görs i ett samarbete mellan Domaine Wines och flera kontrakterade vingårdar i Toscana.

Provningsnotering:

.....

.....

.....