

2016 TOSONE NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT

ITALIEN, SICILIEN

Elegant, rund og blød

Tosone Nero d'Avola er mørk i glasset med flot rød kant. Duften er intens med bær og elegante noter af blommer og vanilje. I ganen er vinen først let sødlig med utroligt koncentrerede frugtnoter og en blød og elegant eftersmag. Vinen er harmonisk og afsluttes af silkebløde tanniner med en interessant variation af aromaer.

Serves til kraftfulde kødretter, gerne gryderetter og modne oste.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Tosone er lavet på den lokale Nero d'Avola-drue, der giver kraftfulde mørke vine. Druerne høstes i september fra lokale marker. De afstilles og presses, og drueskallerne ligger med mosten for at udtrække farve. Efter gæring modner vinen på egetræsfade i 6 måneder, inden den tappes.

99 point

Luca Maroni



VinAvisen



Flaskehalsen

90 point

Vinhulen

