Varenummer: 0551053

2015 ERASTOS ROSSO TOSCANA IGT

ITALIEN, TOSCANA



Blød, elegant og vedholdende

Erastos Rosso Toscana IGT er intens rubinrød i glasset. Bouqueten fornemmes blød og elegant med både chokolade og vanilje. I ganen smyger de lækre frugtnoter sig flot indsvøbt i chokolade og vanilje. Eftersmagen er vedholdende og harmonisk.

Nyd Erastos Rosso Toscana IGT til retter fra middelhavskøkkenet, grillet kylling, pizza og ost. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Bollina dyrker også vin i andre områder af Italien og Erastos Rosso Toscana IGT er et eksempel på dette. Druerne til denne vin kommer fra ”det perfekte sted på jorden”, sådan beskriver toscanerne i hvert fald selv deres region. Vinen er lavet på en stærk kombination af lige dele Sangiovese og Merlot. Sangiovese-druen er Toscanas klassiske drue og danner rygrad både i Chianti-vinene, og i den elegante Brunello-vin. Sangiovese-druen har en bred smagspalette med især røde bær men også lidt svesker og lakrids. Her danner Sangiovese-druen parløb med én af verdens mest udbredte druesorter Merlot, som med sin blødhed komplementerer Sangiovese-druen perfekt.
Markerne er præget af store sten, som ophober solens varme til gavn for vinstokkene.
Druerne høstes manuelt i september/oktober og bringes efter høsten til vineriet, hvor de afstilkes og vinificeres traditionelt. Druerne udbløder ved 0-4°C i fire dage, herefter finder gæringen sted separat for de to druer: Sangiovese-druerne i 15 dage ved 24-26°C og Merlot-druerne i 18 dage ved 24-30°C. Vinen modner i seks måneder på franske egetræsfade à 225 liter.

★★★★★	**96 point**
VinAvisen	Luca Maroni