SKJOLD BURNE

Varenummer: 0551127

2020 PASSO DEL SUD APPASSIMENTO

ITALIEN, PUGLIA



Intens og vedholdende

Passo del Sud Appassimento har en flot intens rød farve med lilla aftegninger. Bouquet'en er intens og vedholdende med røde bær og et let ristet præg. I ganen fornemmes vinen blød, intens og vedholdende med et dejligt marmeladepræg og masser af rød frugt. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Appassimento-metoden kan foregå både i marken og i kasser på vineriet. Når det foregår i marken, klippes stokken, så frugtsaften ikke kan nå klaserne og solen får druerne til at modne og udvikle god koncentration. Herefter lægges druerne i kasser, hvor de udtørrer i 4-5 uger.
Drueskallerne udbløder i fire dage med mosten ved 4-5°C. Herefter gærer vinen ved kontrollerede temperaturer. De første to dage ved 28-30°C og herefter 22-24°C, indtil den alkoholiske gæring er slut. Den malolaktiske gæring finder sted i rustfri ståltanke.

Om Producenten

Når historien møder traditionerne og der opstår elegante og sofistikerede vine. Med avanceret teknologi, stor erfaring og frem for alt respekt for traditionerne producerer Masseria Tagaro eksklusive vine.
Gennem tre generationer har familien dyrket markerne her i
i Locorotondo i Bari i den sydligste del af Italien Apulien, der danner hælen i det støvleformede land.

1 **Guldmedalje**	**96 point**	★★★★★
Berliner Wein Trophy 2021	Luca Maroni	VinAvisen