

MONSORDO LANGE ROSSO D.O.C 1500 ML 2016

Art. nr: CT0906

Pris: 529 kr

Storlek: 1500 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Privatimport

Land: Italien

Producent: Ceretto

Druvor: Cabernet Sauvignon , Merlot , Syrah

Karaktär: Mörk röd färg. Doften är rik av frukt med inslag av kryddor och vanilj. I smaken är vinet strukturerat med mjuka tanniner, vilket ger en idé om vinets långa liv och kvalitet. Procentandelen av varje druvsort varierar med årgången. Men vanligtvis ca 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot och 25% Syrah.

Tillverkning: Vinet jäser på temperaturkontrollerade 450 liters ekfat och lagras därefter på nya franska 225 liters ekfat i 18 månader. Ca 50% nya och 50% gamla fat.

Lagring: ca 18 månader i franska ekfat. Ca 50% nya och 50% gamla fat. Varje druvsort åldras var för sig.

Alkoholhalt: 14%

Om producenten

Familjen Ceretto har länge gjort vin i Piemonte, men det var från och med att de köpte sina egna vinrankor i Barbareco år 1970 som resan mot att bli en av Piemontes främsta producenter började på allvar. Vineriet Bricco Asili öppnade år 1973 och blev snart ett välkänt namn i regionen.

Cerettos stora styrka ligger i deras hängivenhet till vingården - både vad beträffar att arbeta med några av områdets bäst belägna vingårdar, men även vad gäller hänsyn till naturen och hållbar odling. Från årgång 2015 är samtliga viner ekologiskt certifierade. För Ceretto är det den enskilda vingårdens karaktär som ska stå i centrum i vinet.

