

2016 BARBANERA SIR PASSO TOSCANA ROSSO IGT

ITALIEN, TOSCANA

Forførende og silkeblød

Vinen er fascinerende, og den smyger sig bogstaveligt talt som den fineste silke i ganen. Mørke kirsebær er dominerende i smagen.

Server Sir Passo som et glas "i utide" eller til pastaretter med kød eller kødretter generelt.

Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Sir Passo er utraditionel for så vidt angår fremstillingsmetoden. Sir Passo er nemlig et forsøg på at eksperimentere med nye teknikker for at overraske og glæde vinnyderen med en oplevelse af nye aromaer, dufte og stil.

Om Producenten

I ét af Italiens smukkeste hjørner, på Monte Cetonas skråninger grundlagde familien Barbanera i 1938 deres familiefirma. Området Valdichiana ligger midt i Toscanas åndeløst smukke landskab. I dag fremstår Barbanera som en dynamisk, moderne virksomhed med eksport til det meste af verden. Oprindeligt koncentrerede familien sig om vine fra Toscana, men den stigende efterspørgsel efter vine fra Italiens øvrige regioner førte til en udvidelse af Barbaneras produktportefølje, som nu også omfatter vine fra andre italienske områder. Ikke ufortjent har Barbaneras vine de seneste år opnået adskillige udmærkelser og medaljer.

