

RONCO DI SASSI 15,5% VOL.

ITALIEN, ØVRIGE

Ronco di Sassi fremstår dramatisk dyb rød i glasset med granatrøde aftegninger. Duften byder på modne brombær, vanilje og subtile let krydrede nuancer. Munden fyldes behageligt af mørk chokolade og frugt.

Server denne vin til retter fra det italienske køkken f.eks. pastaretter eller til rødt kød eller vildt.

Fremstilling

Ronco di Sassi Vino rosso d'Italia er lavet på druesorterne Primitivo, Aglianico og Montepulciano. Druerne behandles skånsomt efter traditionelle metoder. Gæringen foregår langsomt og ved kontrolleret temperatur for at beskytte druernes karakteristiske og komplekse aromaer. En del af vinen modner i nogle måneder på fade.

