

2012 MARAVIGNA, BIFERNO RISERVA

ITALIEN, MOLISE



Vinen har en elegant rubinrød farve med en smuk brun kant. Duften giver modne bær, brombær og mørke blomster. Smagen er meget harmonisk med bløde tanniner fra den velintegrerede fadlagring og en dejlig elegance i eftersmagen.

Maravigna er et godt match til kødretter, gerne grillet kød, pastaretter eller oste med smag.

Fremstilling

Maravigna er fremstillet på en kombination af de lokale druer 70% Montepulciano, 15% Trebbiano Toscano og 15% Aglianico. Mosten gennemgår en gæring på 10 – 12 dage ved kontrolleret temperatur på 25 – 27°C.