

2017 BARONIA MADDALUSA NERO D'AVOLA APPASSIMENTO DOC SICILIA

ITALIEN, SICILIEN

Intens og harmonisk

Baronia Maddalusa Appassimento fremstår rubinrød i glasset med granatrøde aftegninger. Duften er intens og vedholdende med tydelige noter af kirsebær, jordbærmarmelade og ribs. Smagen opleves intens og harmonisk med en lang og sødmefyldt og kirsebæragtig eftersmag.

Server denne vin til raw food men også gerne til grillet kød eller ost.

Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Baronia Maddalusa er produceret på Siciliens signaturdrue Nero d'Avola. Denne drue frembringer delikate vine med lækre tanniner. Druerne dyrkes på solbadede bjergskrånninger, hvor de modner i en højde af 300-350 meter over havet.

Druerne til Baronia Maddalusa Appassimento får lov at sidde tre uger længere på vinstokkene, så de visner let, og dermed koncentrerer masser af kraft i de små tørrede druer.

Herefter høstes de og bringes til vineriet, hvor de afstilles og presses, og drueskallerne ligger med mosten for at udtrække farve og aroma. Gæringen finder sted ved kontrollerede temperaturer (24-26°C). Endelig modner en del af vinen i 4 måneder på franske egetræsfade, inden den tappes.

Om Producenten

Provinco Italia er en del af Italian Wine Brands SpA. IWB har med et solidt netværk af vinleverandører i mere end 100 år produceret vin på egne vinerier. Produktionsområderne spænder vidt. IWB har vine fra Piemonte til Puglien men de mellemliggende områder Veneto og Toscana samt de store øer Sicilien og Sardinien er også at finde i deres sortiment. IWB har både Barolo, prosecco og de store toskanske rødvine, men også vine fra de nye spændende områder som Primitivo di Manduria.

Med mottoet "we mean quality" har det innovative firma manifesteret sig som én af de førende leverandører af italienske kvalitetsvine.

Provinco Italia har en helt klar mission, "vi udvikler innovative produkter af højeste kvalitet fra alle Italiens vinregioner. Kvalitet og service er vores nøgleord".

