

VIETTI

Vietti Timorasso Derthona



Viettis andre årgang av Timorasso! Sitrongul klar farge. Duft av pære, fersken, akasie blomst, sitrus, havtorn og honning. Smaksrik og fyldig vin, godt balansert, med lang syrefrisk avslutning. Druene er fra området Colli Tortonesi (øst i Piemonte, ved foten av fjellet Colli Tortonesi) og jordsmonnet er av leire og kalkstein. Ingen malolaktisk gjæring. Timorasso er en lite utbredt drue, men svært spennende. Den har lagringspotensiale, er aromatisk samtidig som den har en helt unik smaksintensitet. Fra gode produsenter kan Timorasso være både aromatisk og ha masse syre, ha en intens munnfølelse og fylde, og en lang mineralsk avslutning. Svært begrenset antall. Passer til rått kjøtt, smaksrike foretter av fisk og kjøtt, sjømat og pasta.

VINMONOPOLET: **379,50**

Horeca veil. ekskl. mva: **325,42**



Aperitiff/avec



Friskhet



Timorasso 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Smaksrik og fyldig, godt balansert med lang syrefrisk avslutning.

Vinmonopol nr	11996801	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	5563721	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-