

DONNAFUGATA

Dea Vulcano Etna Rosso



Dyp rubinrød. Duft av markjordbær, salvie, fioler og hint av tobakk og pepper. Frisk smak av røde bær med mineralske toner. Velbalansert syre, godt integrerte tanniner og lang, saftig ettersmak. De lokale Nerello-druene dyrkes på nordsiden av Etna, mellom Randazzo og Castiglione di Sicilia, 730-750 moh. Tørre, kjølige og solrike somre gir druene perfekte modningsforhold. Den vulkanske jorden lar røttene til vinstokkene trenge seg dypt ned for å finne næring og gir vinen en særegen mineralitet. Druene håndplukkes og sorteres i vinmarken, før fermentering i ståltank ved 25° C. Vinen lagres 14 mnd på franske eikefat og sementtank. En anvendelig vin, passer til lyst og rødt kjøtt, fisk, tapas, ost, middelhavsmat, grønnsaker og risotto.

VINMONOPOLET: **305,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **265,16**



Fisk



Friskhet



Nerello Mascalese 90%,
Nerello Cappuccio 10%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Storfe



Frisk smak av røde bær,
godt integrerte tanniner
og lang saftig ettersmak.

Vinmonopol nr	12751401	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	5773262	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Sicilia	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-