

DONNAFUGATA

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 pa˚ 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 a˚finne næring og gir vinen en særegen mineralitet. Druene haṅdplukkes og sorteres i vinmarken, før fermentering i staltank ved 25˚ C. Vinen lagres 14 mnd pa˚franske eikefat og sementtank. En anvendelig vin, passer til lyst og rødt kjøtt, fisk, tapas, ost, middelhavsmat, grønnsaker og risotto.

Horeca veil. eksl. mva: **300,85**

Fisk

Lyst kjøtt

Storfe

Friskhet

Fylde

Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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	**-**