

Italienska smaker sedan 1999



AGLAEA IGP NERELLO MASCALESE 2019

SKU: 10187



Aglaea IGP Nerello Mascalese 2019

750 ml x 6

priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Rött vin från Tenuta di Aglaea, Sicilien.

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nerello Mascalese.

Vinifiering: Jäsning och skalmaceration på ståltankar.

Karaktär: Friskt och balanserat vin med tydlig syra och inslag av frukt.

Servering: 18-20°C. Lämpar sig väl till: Pasta, carpaccio, ostar och charkuterier.

Samt pizza och andra typer av Aperitivo.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Nerello Mascalese.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Alkoholhalt: 13,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Nerello Mascalese.

Vinifiering: Jäsning och skalmaceration på ståltankar.

Karaktär: Friskt och balanserat vin med tydlig syra och inslag av frukt.

Servering: 18-20°C. Lämpar sig väl till: Pasta, carpaccio, ostar och charkuterier. Samt pizza och andra typer av Aperitivo.

30 years of Italian Food Experience



Contrade dell'Etna - Tenuta di Aglaea

Tenuta di Aglaea - Mod and Passion!

Unsprungligen från Köpenhamn, Danmark, silfberingade Anne-Louise Mikkelisen flera år med att arbeta med topp vintroducenten i Frankrike och Italien innan hon bestämde sig för att starta en egen vingård i Etna, Sicilien. Hon lockades till denna region av den unika terroiren, som har vulkaniska jordar som är rika och bördiga som ett resultat av vulkanen Etnas utbrott. Vingårdarna ligger på norra sidan av Etna, där klimatet är relativt svaltt och det finns gott om solskin. Hon använder sig av biodynamiska metoder och strävar efter att producera de bästa vinerna som uttrycker sorterna och markens utan användning av kemiska gödningsmedel.

Druva: Nerello Mascalese
Prinsen av Etnas vinstockar. Den representerar en av den sicilianska stoltheten; Nerello Mascalese, som kallas "Nuriddu mascale" på sicilianska, är en vinstock som huvudsakligen växer på Etna, i provinsen Catania. Namnet Mascalese syftar på dess ursprungplats som är Piana di Mascali, ett jordbruksområde mellan havet och Etna som ligger på vulkanens södra sida.

Nerello Mascalese är en druvsort som används för vinifiering som en enda sort, eller i blandning med andra druvor. Sedan 1968 har Nerello Mascalese blivit grunden för DOC-beteckningen Etna Rosso, av vilken den representerar minst 80%, medan de återstående 20% ges av druvan Nerello Cappuccio.



Aglaea IGP Nerello Mascalese

ARTIKELNR: 10387

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nerello Mascalese.

Vinifiering: Jäsning och skalmaceration på ståltankar.

Karaktär: Friskt och balanserat vin med tydlig syra och inslag av frukt.

Servering: 18-20°C. Lämpar sig väl till: Pasta, carpaccio, ostar och charkuterier. Samt pizza och andra typer av Aperitivo.

Flaska: 750 ml

ilmolino
Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

