

Italienska smaker sedan 1999



VOLPOLO BOLGHERI EKO DOC

SKU: 10092



Ekologiskt rött vin från Podere SAPAIO, Toscana.

Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 15% och Petit Verdot 15%

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Ekologiskt rött vin från Podere SAPAIO, Toscana.

Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 15% och Petit Verdot 15%

Vinifiering: Jäsning och vinifiering med skal i ståltank. Lagring i barrique av fransk ek i 14 månader följt av 6 månaders lagring på flaska. Kan med fördel lagras upp till 5 år.

Karaktär: Supertoscan - ett klassvin med tydlig fatkaraktär. Rubinröd färg. Doft: blåbär, med en kryddig finish. Smak Smidig, välbalanserad, smakrik och med en stor fräschör.

Servering: 16-18°C. Lufta vinet minst 15-30 minuter. Utmärkt till rött kött, grillat, vilt och lagrade ostar.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 15% och Petit Verdot 15%

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Bolgheri DOC Rosso "Volpolo"

Är verkligen en trevlig överraskning, även tack vare det arbete som utförts av Carlo Ferrini, internationellt erkänd vinmakare som övervakar produktionen. Vi står inför ett prisbelönt märke, med harmonisk karaktär och god livslängd, som förvånar för sin elegans och lätthet att dricka. Den förtjänar mer än en smak: gott!

PREMI E RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso 2019 3 / 3 "Vino eccellente"

Robert Parker 2019 93 / 100 "Vino eccellente"

Luca Maroni 2019 3 / 100 "Vino veramente eccellente"

Wine Spectator 2018 92 / 100 "Vino eccellente"

James Suckling 2019 92 / 100 "Vino eccellente"

Veronelli 2019 92 / 100 "Vino eccellente"

Vitae AIS 2019 3 / 4 "Uno dei migliori vini in assoluto"

Bibenda 2019 4 / 5 "Vino di grande livello e spiccato pregio"

Italien. Toscana. Ekologiskt. Bolgheri!

Massimo Piccin, ingenjör, ursprungligen från Vittorio Veneto, väljer vid 30 års ålder att lämna sitt jobb för att fullfölja en dröm: att ägna sig åt produktion av vin, ett vin där hans personlighet kan återspeglas och i ett territorium där han känner sig helt tillfreds med sitt projekt som inte bara är produktivt utan av livet. 1999 köpte han en gård med 8 hektar vingårdar i Bolgheri, i Scopaio, från vilken han kommer att ta namnet på sitt projekt: Sapaio. Hittills finns det 16 hektar vingårdar och liksom runt gården ligger de lite längre söderut, i området som kallas Le Lame och lite längre västerut, i Badie-området. Vingårdarna är avsedda för produktion av ett enda vin, där Massimo har beslutat att koncentrera alla sina ansträngningar för att få ut det bästa.

Ekologiskt vin: Respekt för landet och hållbart förhållningssätt: två grundläggande principer i vår vinframställningsfilosofi. Vingårdsarbete är ett uttryck för kompromisslös harmoni mellan människa och natur. Vård om marken, skydd av miljön runt omkring oss och skydd av territoriet har alltid varit de vägledande principerna för alla våra val.

Kronsymbolen är en hyllning till vinets nobless och det värdefulla arbetet av vinmakare i vingården och i källaren.



Italienska smaker sedan 1999



20 years of Italian Food Experience




Toscana



Wine Spectator
92 poäng
Top 100 Italian Wine

Bolgheri DOC EKOLOGISK
VOLPOLO
PODERE SAPIAO

ARTIKELNR: 10092

Alkoholhalt: 14,5% Vol 

Druvsammansättning: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 15% och Petit Verdot 15%.

Vinifiering: Jäsning och vinifiering med skal i stältank. Lagring i barrique av fransk ek i 14 månader följt av 6 månaders åldrande på flaska.

Karaktär: Supertoscana som är ett klassvin med tydlig fatkaraktär, mörka bär och med nyanser av lavendel och lakrits.

Servering: 18-20°C. Utmärkt till rött kött, grillat, vilt och lagrade ostar.

Flaska: 750 ml



molino

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

