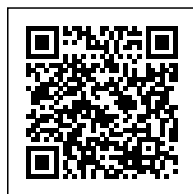


Italienska smaker sedan 1999



SAPAIO DOC BOLGHERI SUPERIORE EKO - 2018 - 0,75 L

SKU: 10091



BIO Bolgheri Superiore DOC

750 ml x 6

priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Super Tuscan, rött vin från Podere SAPAIO, Toscana (Ekologiskt).

Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 20%

Vinifiering: Jäsning och vinifiering med skal under kontrollerad temperatur i ståltank. Lagring i barrique av fransk ek i 18 månader följt av 8-10 månaders lagring på flaska. Kan med fördel lagras upp till 12 år.

Karaktär: Supertoscan i världsklass! Intensivt rubinröd färg. Komplex vin med tydlig fatkaraktär. Doft: mogna bär, plommon, humus och söta kryddor. Smak: Fyllig och intensiv, rund, mjuk, elegant med sammetslena tanniner med lång eftersmak.

Servering: 18-20°C. Lufta vinet minst 1-2 timmar. Utmärkt till rött kött, grillat, vilt och lagrade ostar eller varför inte bara njuta.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 20%

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

SAPAIO DOC Bolgheri Superiore

Bolgheri Rosso Superiore Sapaio är den stora och kraftfulla tolkningen av Podere Sapaio's Bolgheri. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc och Petit Verdot är druvorna som utgör DNA från Bolgheri Rosso Superiore Sapaio. De skördas och väljs ut manuellt i de 25 hektar vingårdar som ägs av företaget, rik på lera och sand, och placeras sedan för att jäsa i ståltankar med lång maceration av återstoden. Den malolaktiska jäsningen sker på franska ekbarriquer, där vinet åldras i 18 månader. Ytterligare 8/10 månader av flasklagring avslutar produktionsprocessen och låter vinet nå sitt maximala uttryck.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Luca Maroni 2017 96 / 100 "Vino veramente eccellente"

Robert Parker 2017 93 / 100 "Vino eccellente"

Wine Spectator 2017 93 / 100 "Vino eccellente"

James Suckling 2017 93 / 100 "Vino eccellente"

Veronelli 2017 93 / 100 "Vino eccellente"

Bibenda 2017 5 / 5 "Vino eccellente"

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



Toscana



Wine Spectator
93 poäng
Top 100 Italian Wineries

Bolgheri Superiore DOC EKOLOGISK

SAPAIO

PODERE SAPAIO

ARTIKELNR: 10091

Alkoholhalt: 14,5% Vol

Druvsammansättning: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 25%, Merlot 10% och Petit Verdot 10%.

Vinifiering: Jäsning och vinifiering med skal under kontrollerad temperatur i ståltank. Lagring i barrique av fransk ek i 18 månader följt av 10 månaders åldrande på flaska.

Karaktär: En supertoscana i toppklass. Komplex vin med tydlig fatkaraktär, mörka bär, choklad, blöt frukt och viss rökighet.

Servering: 18-20°C. Utmärkt till rött kött, grillat, vilt och lagrade ostar eller varför inte bara njuta.

Flaska: 750 ml



molino

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

