

Italienska smaker sedan 1999



THALIA ETNA DOC 2018 14% 0,75L

SKU: 10189



Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nerello Mascalese.

Priset avser per styck



Italienska smaker sedan 1999



PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 100% Nerello Mascalese.

Vinifiering: Fatlagring 8 månader därefter lagras vinet på flaska 3 månader.

Karaktär: Tydliga tanniner och syra som tämjts av fatlagring. Nyanser av rök och lavajord.

Servering: 18-20°C. Passar utmärkt till: Grillat kött såsom fläsk, kalv eller fågel. Även grillade, stekta eller ångkokta grönsaker och svamp samt pastarätter och carpaccio.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 100% Nerello Mascalese

Thalia DOC Etna

Thalia är ett ord på siciliansk dialekt och påminner om "titta" som i "se där!". Det är också namnet på en av de tre nåderna i antikens grekiska historia. Vinet är transparent torrt jordgubbsrött i glas, och uttrycker sig på ett lätt och elegant sätt. Den öppnar upp parfymerad med delikat minerala aromer speciellt av lavajorden, en fast kropp och toner av färsk frukt ackompanjerat av milda tanniner – mjuka och delikata. Lätt att dricka nu men om tålmodet tillåter, ännu bättre om 5 år. Vinifierad i rostfritt stål. Lagrat i 9 månader i fransk barrique & tonneau av 2:a. och 3:a.

Nerello Mascalese - druvan i vulkanens skugga

Nerello Mascalese odlas utefter Etnas sluttningar och på hög höjd. Gärna närmare 1000 möh och det gör vinregionen Etna till en av de högsta i Europa. Här har den odlats i många 1000 år dessutom. Den ger fruktiga, tanninrika och mörka röda viner. Nerello Mascalese ingår i de berömda vinet Etna rosso. De senaste åren har DNA teknik kunnat visa att den troligen är släkt med Sangiovese i sitt ursprung.

Nerello Mascalese tar gärna upp jordmineraler och sin omgivning. Smakerna är full av röda mogna körsbär, anis, kanel, mineraler och kan vara lätt parfymerad av blommor. Nerello mascalese jämförs ofta med viner från Barolo i Italien och Bourgogne från Frankrike.

30 years of Italian Food Experience



Contrade dell'Etna - Tenuta di Aglaea

Tenuta di Aglaea - Mod och Passion!

Ursprungligen från Köpenhamn, Danmark, tillbringade Anne-Louise Mikkelsen flera år med att arbeta med topp vinproducenter 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 terrängen, som har vulkaniska jordar som är rika och lödriga som ett resultat av vulkanen Etnas utbrott. Vingårdarna ligger på norra sidan av Etna, där klimatet är relativt svalt och det finns gott om solsken. Hon använder sig av biodynamiska metoder och strävar efter att producera de bästa vinerna som uttrycker sorterna och marken utan användning av kemiska gödningsmedel.

Druva: Nerello Mascalese
Prinsen av Etnas vinstockar. Den representerar en av den sicilianska stoltheterna; Nerello Mascalese, som kallas "Niruddu mascalese" på sicilianska, är en vinstock som huvudsakligen växer på Etna, i provinsen Catania. Namnet Mascalese syftar på dess ursprungsbplats som är Piana di Mascali, ett jordbruksområde mellan havet och Etna som ligger på vulkanens östra 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.



Thalia Etna DOC 2018

ARTIKELNR: 10189
Alkoholhalt: 14% vol
Druvsammansättning: 100% Nerello Mascalese.
Vinifiering: Fatagring 8 månader därefter lagras vinet på flaska 3 månader.
Karakteristik: Tydliga tanniner och syra som tämjts av fatlagring.
Nyanser av rök och lavajord.
Servering: 18-20°C. Passar utmärkt till: Grillat kött såsom fläsk, kalv eller fläsk.
Även grillade, stekta eller ångkokta grönsaker och svamp samt pastarätter och carpaccio.
Flaska: 750 ml

molino
Manufakturgatan 23 • 417 07 Göteborg • Tel. +46 (0) 31 21 27 77 • info@ilmolino.se • ilmolino.se

