

Italienska smaker sedan 1999



MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2020 COL DI BACCHE 0,75L

SKU: 11057



Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 85% Sangiovese, 15% Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 14% Vol

Druvsammansättning: 85% Sangiovese, 15% Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Vinifiering: Jäsning i ståltank. Vinifiering med skal i 30 dagar. 4 månaders lagring på flaska.

Karaktär: Distinkta rubinröd. Doft: intensiva och delikata aromer från röda frukter och vanilj.

Smak: balanserade tanniner, harmoniskt och en bra struktur.

Servering: 16-18°C. Utmärkt till : aperitivo, förrätter, grillat kött, medellagrade ostar och chark.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 85% Sangiovese, 15% Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Col di Bacche - Maremma

Italien! Toscana!

Maremma är en skattkammare av entreprenörer och deras otroliga berättelser - helt unika. Och allt ska upptäckas.

Som Alberto Carnasciali och hans fru Franca Buzzegoli - ägare till Col di Bacche-gården med säte i Montiano i -Toscana (Grosseto) - som bestämde sig för att flytta från Radda i Chianti till Maremma 1997 och investerade all sin energi för att skapa en vingård av hög kvalitet.

Col di Bacche ligger i utkanten av naturparken Maremma på en kulle som vetter mot sydväst, med -övervägande -sandjordar av kalkhaltigt ursprung, i ett område som är särskilt lämpat för fantastiska röda viner. Det är ingen slump att vi befinner oss i hjärtat av Morellino di Scansano DOCG, ett vin och ett varumärke som blir alltmer känt över hela världen.

Namnet kommer från druvklasen som på sitt sätt är en uppsättning bär; Dessutom är området rikt på buskar med bär som myrten, hundrosbär, björnbär etc.

30 years of Italian Food Experience



Col di Bacche - Maremma

AZIENDA AGRICOLA COL DI BACCHE

Italien! Toscana!

Maremma är en skattkammare av entreprenörer och deras otroliga berättelser - helt unika. Och allt ska upptäckas.
Som Alberto Carnasciali och hans fru Franca Buzzegoli - ägare till Col di Bacche-gården med säte i Montiano i Toscana (Grosseto) - som bestämde sig för att flytta från Radda i Chianti till Maremma 1997 och investerade all sin energi för att skapa en vingård av hög kvalitet.
Col di Bacche ligger i utkanten av naturparken Maremma på en kulle som vetter mot sydväst, med övervägande sandjordar av kalkhaltigt ursprung, i ett område som är särskilt lämpat för fantastiska röda viner. Det är ingen slump att vi befinner oss i hjärtat av Morellino di Scansano DOCG, ett vin och ett varumärke som blir alltmer känt över hela världen.
Namnet kommer från druvklasen som på sitt sätt är en uppsättning bär; Dessutom är området rikt på buskar med bär som myrten, hundrosbär, björnbär etc.



"Col di Bacche" Morellino di Scansano DOCG

ARTIKELNR 11057
Alkoholhalt: 14% Vol
Druvsammansättning: 85% Sangiovese, 15% Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon.
Vinifiering: Jäsning i ståltank. Vinifiering med skal i 30 dagar. 4 månaders lagring på flaska.
Karakter: Distrikta rubinröd. Doft: intensiva och delikata aromer från röda frukter och vanilj. Smak: balanserade tanniner, harmoniskt och bra strukturer.
Servering: 16-18°C. Utmärkt till: aperitivo, förrätter, grillat kött, medellagrade ostar och chark.
Flaska: 750 ml

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

