

Italienska smaker sedan 1999

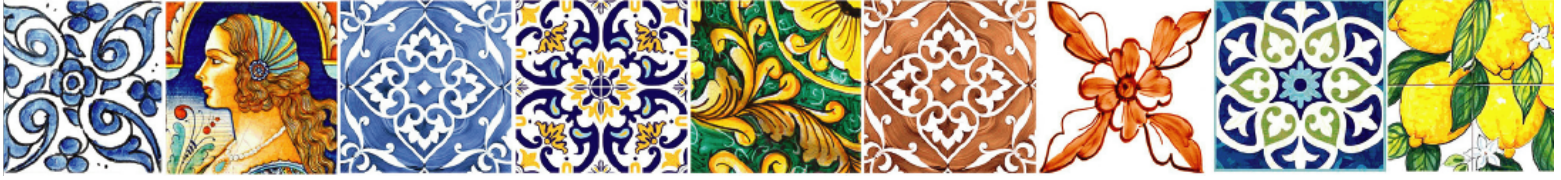


VERMOUTH TENUTA DI AGLAEA BIANCO 17% 0,75L

SKU: 3008



Italienska smaker sedan 1999



Alkoholhalt: 17% Vol

Druvsammansättning: BiancoCarricante, Cataratto, Inzolia, Greganico, Minella.

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Alkoholhalt: 17% Vol

Druvsammansättning: BiancoCarricante, Cataratto, Inzolia, Greganico, Minella.

Vinifiering: Jäsning och skalmaceration på ståltankar.

Karaktär: Först en doft av lager, fläderblom och en hint av apelsinskal och saffran. Söt citrus tillsammans med kryddiga toner av spiskummin och gurkmeja, inslag av fänkål och kardemumma. En touch av lime.

Servering: Kyld som aperitif eller som drinkingrediens.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: BiancoCarricante, Cataratto, Inzolia, Greganico, Minella.

Vermouth

Alkoholjäsning och skalmaceration genomförs i tankar av rostfritt stål. Vinet - rött och vitt var för sig - dekanteras och får vila. Alkoholerna som härrör från vinet tillsätts till den specifika satsen för att nå 16% vol. Därefter tillsätts ekologiskt rörsocker (50% brunt, 50% vitt), och slutligen läggs den specifika infusionen (torr, röd, vit) till varje enskild sats.

Infusionen består av Alc. 50% Vol., Vatten och ekologiska örter och kryddor och kräver cirka 15 dagars förberedelse. Huvudingrediensen i örterna är Artemisia absinthium.

Tenuta di Aglaea - Mod och Passion!

Området vid Etna skiljer sig anmärkningsvärt från allt annat. Det är en antik terroir baserad på lava som härrör från Etnas många utbrott genom tusentals år. Jorden är lavapulver med mindre lavastenar på ytan - mycket rik på mineraler och silikater, och med utmärkt dränering. Varje utbrott har fått olika lavaströmmar av olika kemisk sammansättning att rinna ner och slå sig ner på vulkanens sluttningar. Bäckarna har varit både korta och långa, djupa och subtila varför vi idag kan hitta helt olika jordsammansättningar i de olika skiftena, ibland även inom samma skifte. En helt unik "terroir" jordmån.

Den minimala och fantastiska lilla 'Bocca d'Orzo' eller 'Pianodario' med sitt framträdande fikonsträd i mitten och en sträcka av stora olivträd i ryggen tränas av guyot den ena fina raden efter den andra. Vinstockarna här tenderar att -balansera produktionen och "matningen" av druvorna väldigt bra, varför vi nästan alltid, även under mycket svåra år, får perfekt mogna druvor från denna lilla vingård på endast 0,3 ha.

