Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Benanti Etna Rosso 2024

Rødvin | Sicilia, Italia | VP-nr.: 10064801 | SAP-nr.: 9056037 | EPD-nr.: 4996955 | Pris: 329,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	**Alkohol**	13,5 %
Distrikt	Sicilia	**Sukker**	0.5 g/l
Underdistrikt	Etna	**Syre**	5.4 g/l
Passer til	Lam og sau	**Årstall plantet**	1957-2007
Druetype	80 % nerello mascalese og 20 % nerello cappuccio	**Allergener**	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Jordsmonn

Vulkansk sandjord som er svært rik på mineraler

Bruksområde

En allsidig vin som egner seg godt til rødt kjøtt som lam og småvilt, samt til modne oster.

Karakteristikk

Lys rubinrød farge. Intens og forførende duft av moden frukt. En balansert og mineralsk vin med runde tanniner og god lengde.

Vinifikasjon

Vinmarkene befinner seg 700-900 meter over havet, i de nord- sørøst- og sørvestvendte åsene ved foten av Etna. Området er velsignet med spesielt gode sol- og vindforhold. Årets kaldere måneder er fuktige og regnfulle, etterfulgt av høye temperaturer med 300 soldager i året. Håndplukking. Druene presses forsiktig og fermenteres med stedegen gjær i rustfrie ståltanker på 25 grader med 20-21 dagers skallmaserasjon. Rundt 80 prosent av vinen modnes deretter videre i ståltanker, mens den resterende delen modnes i franske barriques i 8-10 måneder. Etter blending får vinen 2-3 måneder med flaskemodning.