

## Rosato di Toscana,

Detta vin är gjort av noggrant utvalda Sangiovesedruvor från Montepulciano, ett av de klassiska vindistrikten i Toscana. Efter noggrant druvurval som genomförs för hand krossas druvorna. Jäsningen påbörjas sedan omedelbart, och pågår i 48 till 72 timmar med skalresterna. Därefter separeras musten från pressresterna för att inte extrahera för mycket färg och tanniner, varpå vinet får jäsa klart och mogna i tankar av rostfritt stål och därefter på flaska. Vinet har ett ganska brett användningsområde. Alltifrån drink på altanen vid havet, skaldjur eller rött kött. Prova till grillad tonfisk, gräddig pasta med räkor, inkokt lax med mousselinesås och grön sparris, eller en lunchbaguette med kallrökt lax och pepparrotssmör. Rosévin matchar dessutom rätter med en lite mer exotisk kryddning som indisk curry, thaicurry och sushi. Dessutom klarar vinet galant av köträtter av kyckling eller kalv med olivolja och grillad endiv.



<b>Årgång</b>	2012
<b>Druvsort</b>	Sangiovese
<b>Alkoholhalt</b>	12,5 %
<b>Produkttyp</b>	Rosévin
<b>Ursprung</b>	Toscana IGT
<b>Altitud</b>	450
<b>Jordmån</b>	Huvudskligen stenblandad lera
<b>Skördeuttag</b>	70 hl/hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Jäsning på rostfritt stål
<b>Utveckling och lagring</b>	4 månader i rostfria tankar och 3 månader på flaska

## Kommentar

**Färg:** Ljust röd med orange toner

**Doft:** Generöst bärig med inslag av friska körsbär och röda skogsbär som lingon samt örter

**Smak:** Lagom återhållen fruktighet som sig bör i ett bra rosévin, med körsbär, lingon och örtighet i smaken och en bra syra som ger vinet struktur

**Passar till:** Detta rosévin har ett riktigt brett användningsområde, alltifrån drinkvin till skaldjur, grillad tonfisk och rött kött. Prova till en sommarsallad med kyckling, jordgubbar och mozzarella, eller en grillad entrecôte med olivolja och grillade grönsaker, eller till milda rätter med curry.