

Veneroso (Ekologisk),

I vinet finns en del kraft och generositet vilket ger intryck av ett modernt toskanskt vin. Tillsammans med mat uppvisar vinet tydlig potential, men även elegans. Tack vare den tydliga fruktigheten och bärigheten klarar vinet av att stå emot även lite kraftigare maträtter av nöt eller vilt och med till exempel en skysås. Prova till maträtter med svamp, gärna Karl-Johan. Charkuterier och ost, kanske lufttorkad skinka, vildsvinssalami, någon mellanlagrad hårdost som parmesan, utgör ett riktigt trevligt komplement till vinet.



Årgång	2010
Druvsort	Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30%
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	IGT Toscana
Jordmån	Sand och lera med inslag av fossilerade skal
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Handplockning av druvorna, därefter pressas druvorna genom trampning, det vill säga med fötter. Skalmacerering och jäsning sker under 10 till 20 dagar beroende på årgång i tankar av trä eller cement.
Utveckling och lagring	Delar av vinet lagras i barrique, 225-litersfat. Faten har använts två till fyra gånger, varpå ekkarakteren inte är lika påtaglig som i nya fat. Resterande vin lagras i stora 500-litersfat. Därefter ytterligare 8 månader i butelj innan vinet säljs.

Kommentar

Färg: Mörkröd.

Doft: Komplex och bärig med toner av mörka och röda bär, svarta vinbär, läder, stall, kaffe, tobak. Inslag av vanilj och rostade ekfat.

Smak: Smaken är generös och fruktig. Tonerna i doften återfinns även i smaken med mörka och röda bär, svarta vinbär, läder, stall och med toner av kaffe, tobak, vanilj och ekfat med lätt rostning. Balansen mellan frukt och syra är mycket bra. Tanninerna är tydliga men delikata.

Passar till: Kraftigare maträtter av nöt eller vilt och med till exempel en skysås. Prova till maträtter med svamp, gärna Karl-Johan. Charkuterier och ost, kanske lufttorkad skinka, vildsvinssalami, någon mellanlagrad hårdost som parmesan, utgör ett riktigt trevligt komplement till vinet.