

# Tenuta Meraviglia Bolgheri Vermentino

Hvitvin / Italia / Toscana

Produsent: [Tenuta Meraviglia](#)

Årgang: 2021

Land: Italia

Distrikt: Toscana

Område: Bolgheri

Drue: 90% vermentino, 10% viognier

Veil. pris horeca: 207.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 259.9,-

EDP nr. : 4829743

SAP nr. : 9082840

Vinmonopol nr. : 10333001

Innhold:

Syre: 5.9

Sukker: < 3

Alkohol: 13 %



SPONTANFERMENTERT

## Om produsenten

I Bolgheri, langs kysten i Toscana, finner du den relativt nyetablerere vingården Tenuta Meraviglia. Bolgheri er en appellasjon som først og fremst er blitt kjent for sine 'Super Tuscanere', dvs røde viner fra Toscana laget på Bordeaux-druer.

Meraviglia er en av få produsenter i området som har turt å gå 'all in' med Cabernet Franc-druen. Cabernet Franc minner litt om Pinot Noir på den måten at den er vanskelig å dyrke suksessfullt og trenger mye oppmerksomhet i vinmarken - men når den blir bra, så blir den skikkelig bra! Vinene til Meraviglia skiller seg derfor fra mange andre i området då de oppleves mer friske og delikate.

I tillegg har Meraviglia noen hektar Vermentino som de lager frisk, mineralsk hvitvin av.

Druene vokser i flotte vinmarker med utsikt over havet og øyene utenfor den tosceanske kysten. Her blåser en konstant havbris mellom vinstokkene. Jordsmonnet er en blanding av rød sand og en type lavastein som kalles for Vulcanites of San Vincenzo, som er spesifikt for Bolgheri-området.

Vinifiseringen er enkel; spontanfermentering med påfølgende lagring i stål/sementtanker (hvitvin) og i store utoastede eikefat (rødvin). Vinene er økologisk sertifisert.

Visionen til Meraviglia er «å formidle autentiske aromaer og smaker i viner som blander sol, hav, vind i et uforlignelig miljø».

## Smaksbeskrivelse

Strågul. Sitrus og blomster på duft, med hint av salvie og rosmarin. Frisk og smaksrik med balansert syre.

## Passer til

Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt