

Tenuta Meraviglia Bolgheri Rosso

Rødvin / Italia / Toscana

Produsent: [Tenuta Meraviglia](#)

Årgang: 2020

Land: Italia

Distrikt: Toscana

Område: Bolgheri

Druer: 70% cabernet franc, 30% cabernet sauvignon

Veil. pris horeca: 271.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 335.0,-

EDP nr. : 5610894

SAP nr. : 9082841

Vinmonopol nr. : 12208401

Innhold:

Syre: 5.4

Sukker: < 3

Alkohol: 14 %



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 toskańske 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

Ren rød. God intensitet av mørke og røde bær, plommeblomstertoner og krydder. Tørr med fast struktur, krydret fruktighet og lang, kompleks avslutning.

Passer til

Lam og sau, Småvilt og fugl, Storfe