



## ColSanto Sagrantino di Montefalco

365:-

292:- exkl moms

Druvorna är skördade för hand i början av oktober och läggs sedan i lådor och plockas sedan försiktigt av kvistarna. Jäsningen sker tillsammans med skalen vid en kontrollerad temperatur på 23°C i femton dagar. Sedan sker den malolaktiska jäsningen, varav 70% i träfat och 30% i ståltankar, som sedan följs av femton månader mognad i träfat. Efter det läggs vinet ståltankar för ytterligare tolv månaders mognad. Vid slutet på denna process hålls vinet upp på flaska, sedan följer ytterligare en period av raffinering.

Art.nr systembolaget: 7256801

Typ: Rött vin

Producent: ColSanto

Land: Italien

Region: Umbrien

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 15,5%

Serveras vid: 18

Passar till: Lagrade ostar, kött och vilt.

Druvor: Sangrantino

Årgång: 2013