

Santo Spirito, Etna Rosso, Tenuta Delle Terre Nere, DOC

Iseloomustus

Tenuta delle Terre Nere veinimaja asub Sitsiilias, Etna vulkaani põhjapoolsel küljel. Viinapuude all on hetkel 27 ha maad, mis on omakorda jagatud 24 väiksemaks maatükiks. 21 ha maal kasvavate viinapuude keskmine vanus on vahemikus 50-100 aastat ja ühel maatükil kasvavad viinapuud, mille keskmine vanus on 130-140 aastat. Veiniaedade keskmine kõrgus maapinnast on vahemikus 600 – 1000 m merepinnast. Pinnas erineb suuresti eri maalappide lõikes. Peamiselt leiab sealt segu vulkaanilisest tuhast, liivast ja kividest, kõige raskema pinnasega maalapid on kaetud musta vulkaanilise pimsskividega. Santo Spirito valmistamisel on kasutatud 98% Nerello mascalese ja 2% Nerello cappuccio viinamarju. Viinapuude keskmiseks vanuseks on 40-100 aastat. Korje toimus oktoobri lõpus, millele järgnes kontrollitud temperatuuri juures fermentatsioon. Sellele järgnes spontaanne malolaktiline fermentatsioon ja küpsemine suurtes Prantsuse tammest vaatides. Vein küpses 16-18 kuud enne pudeldamist. Värvuselt intensiivse rubiinpunase värvusega vein, mille aroom on intensiivne, kompleksne ja rikkalikult floraalne. Maitse on sametine ja kreemine. |

Tarbimissoovitus

Sobib hästi koos roogadega punaest lihast, ulukilihaga ja küpsete juustudega. |

Tootegrupp	VEIN
Päritolumaa	Itaalia
Piirkond	Sitsiilia
Tootja	Tenuta Delle Terre Nere
Bränd	Tenuta Delle Terre Nere
Viinamari	Nerello Cappuccio , Nerello Mascalese
Värvus	Punane
Maitse	Kuiv
Stiil	Täidlane
Serveerimistemperatuur	18°C
Alkoholisisaldus	14%
Kogus kastis	6
Maht	75cl





a v a l l o n e

EAN	8033182052972
Toidus soovitus	Küpsed juustud , Loomaliha , Ulukiliha