

Fantinel La Roncaia Fusco

Maaperä on oseenikauden marmorimaaperä. Viinitarhassa on 3 500 yksittäin Guyot-menetelmällä sidottua köynnöstä hehtaarilla. Rypäleet, jotka on poimittu niiden kypsyysasteen huipulla, osittain kuivataan noin 8 viikon ajan. Tämä kuivausmenetelmä, on tyypillinen La Roncaian tyyliin, tähtää rakenteeltaan vahvemman, pyöreämmän ja hedelmäisemmän viinin saamiseen. Rypäleet poistetaan tertuista, mutta niitä ei murskata, ja ne käyvät ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tankeissa. Noin 25 päivän maseraation jälkeen viini siirretään tynnyreihin. Viini lepää tynnyreissä vähintään 24 kuukautta, jonka aikana se ikääntyy hitaasti. Viini ikääntyy edelleen pullossa, jotta se saavuttaa kypsemmän ja tasapainoisemman maun.



Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: DOC Friuli Colli Orientali

Tuottaja: Fantinel

Rypäle/rypäleet: Merlot
 Vuosikerta: 2017

Sokeri: 1,5g/l

Happo: 5,7 g/l

Alkoholi: 14,5%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Rubiininpunainen

Tuoksu: Yrttejä, punaisia marjoja, aavistus mausteisuutta

Maku: Rakenteellisesti tasapainoinen, lämmin, pehmeä, tanniininen, La Roncaia Fusco on kiehtova ja pitkäkestoinen viini.

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Porsas, Riista, Pataruoka, Nauta, Juusto

