

Riserva della Casa

Rosso



Molise er en lille region som ligger i det midt / sydlige Italien. Frem til 1963 hørte Molise sammen med Abruzzo regionen i nord.

Efter endt høst i slutningen af september og begyndelsen af oktober følger en traditionel vinifikation med temperaturkontrolleret gæring i 10-12 dage.

Smagsnoter:

Vinen fremstår i en flot dyb rubinrød farve og har en intens, vinøs bouquet. Smagen er fyldig, harmonisk, blød og rund.

Gastronomi:

Fantastisk ledsager til lyst og grillet kød samt til pastaretter.

OMRÅDE:

Molise

DRUESORTER:

Montepulciano

LAGRING:

12 måneder på egefade og 12 måneder i rustfri stålitanke

ALKOHOL:

13,0%

RESTSUKKER:

3,5 g/l.

