



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi

Ciàtu



Alicante Men fiDOC 2018

HVORFOR CIÀTU?

Ciàtu er kærlighed, det er ånde og ånde, det er solens energi, styrke dybt i jorden, selve livets ånde.

SMAGSNOTATER

Uigennemtrængelig rubin med meget intense violette reflekser, duften er fuld af antydninger af små frugter, balsamico-duftene fra middelhavet. Smagen er omsluttende og saftig med bløde tanniner og en meget lang vedholdenhed.

VINIFIKATION

Druerne høstes i slutningen af august.

Vinen gærer spontant i et 30 hl slovensk egetræskar i 15 dage.

Efter malolaktisk, den ældes i 6 måneder i samme kar og i 1 år

i flasken. Det udvikler sig i 5-7 år, vinder i elegance og kompleksitet.

PARRINGER. Stegt rødt kød, krydrede retter, skåret tun, Fisk cous cous. Skal også prøves på mellemstore oste.

Alkohol: 13,5 %
Restsukker: 3,0 g/l
Total surhedsgrad: 6,81 g/l
Samlet svovl: 34 mg/l