



SetteVigne 7 Vino Rosso Italiano

Smak: Elegant och smakrikt med inslag av kakao, mörka bär, kryddor och kaffe. Fyllig, sammetslen och komplex. Avslutningen är kryddig med väl integrerade tanniner. Lång eftersmak.

Doft: Sette Vigne har en intensiv mörkröd färg. Doften påminner om kakao, mörk frukt, kryddor och rostade kaffeböner.



Land	Italien
Produkttyp	Rött vin
Alkohol	14.5 %
Sockerhalt	TBA
Volym	750 ml
År	2022
Druva	Vinet består av lika stor andel, ca 14% vardera, av följande 7 druvsorter: Corvina, Primitivo, Barbera, Nebbiolo, Montepulciano, Aglianico och Sangiovese.
Producent	Orion Wines
Pris	159,00 kr
Artnr	28048

Tillverkning

Druvorna är valda från lågavkastande vingårdar i respektive vinområde. Corvina kommer från hjärtat av Valpolicella Classico i provinsen Verona, norra Italien. Primitivo kommer från Salento-området, i Puglia, södra Italien. Barbera från Pavia provinsen, i Lombardiet, norra Italien. Nebbiolo från det prisade Langhe-området i Piemonte, norra Italien. Montepulciano från provinsen Pescara, regionen Abruzzo i centrala Italien. Aglianico från provinsen Avellino, i regionen Kampanien i södra Italien och slutligen Sangiovese från provinsen Florens, i Toscana, centrala Italien. Alla druvsorter binds med Guyot-system, förutom Primitivo, som binds upp med Alberello Pugliese-metoden. Manuell skörd sker vid olika tidpunkter för varje druvsort, från Primitivo i slutet av augusti till Aglianico i slutet av oktober. Med undantag för Corvina är vinifieringen densamma för alla sorter: efter avstjälkning krossas inte druvorna, vilket så klart minskar skador på skalet och optimerar färgextraktionen. Jäsning sker vid kontrollerad temperatur på 23-25°C i 8-10 dagar. Frekvent remontage och delestage utförs i tidigt stadium av jäsningen för att uppnå mjuk extraktion av aromer och milda tanniner. Efter lagring tillsätts malolaktiska bakterier för att inducera en andra jäsning. Corvina-druvorna följer en annan teknik som kallas "appassimento". Druvorna plockas noggrant för hand i början av oktober och placeras i små trälådor på 5 kg vardera. Lådorna placeras sedan i "fruttaio", ett vällyftat loft, och lämnas där för att torka i en kontrollerad temperatur och luftfuktighet fram till december. Under denna tid förlorar druvorna upp till 50% av sin ursprungliga vikt i vatten. I slutet av december vinifieras de torkade druvorna. Efter avstjälkning krossas druvorna och placeras i rostfria tankar där utvald jäst tillsätts. En mycket långsam jäsning påbörjas som kommer att pågå i cirka 30 dagar vid i kontrollerad temperatur på 24°C. Efter vinifiering placeras 40% av vart och ett av de sju vinerna individuellt på 2- och 3-åriga ekfat under 6 månader.

