

## Gianni Tessari Due Veneto Rosso



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	5390501
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 169,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvinn - Italia, Veneto, Veneto

**Produsent:** Az Agr Gianni Tessari

**Webside:** <http://giannitessari.wine/>

**Produsentbeskrivelse:**

Gianni Tessari er kjent for sitt fokus på druen Durella og produksjon av musserende viner på denne druen, kalt Durello. Gianni Tessari produserer sine musserende viner enten på tradisjonell metode med annengangsgjæring på flaske eller på charmat-metoden hvor annengangsgjæring foregår på tank.

**Produktinformasjon:**

Rubinrød. Rød frukt, kirsebær, moreller, kryddertoner og hint av fat. Fruktig, med god fylde og bløte tanniner. Lang ettersmak.

**Smaksnotater:**

Rubinrød. Rød frukt, kirsebær, moreller, kryddertoner og hint av fat. Fruktig, med god fylde og bløte tanniner. Lang ettersmak.

<b>Farge:</b>	Rubinrød
<b>Duft:</b>	Rød frukt, kirsebær, moreller, kryddertoner og hint av fat.
<b>Smak:</b>	Fruktig, med god fylde og bløte tanniner.
<b>Avslutning:</b>	Lang ettersmak.
<b>Årgang:</b>	2015
<b>Druetyper:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Klassifikasjon:</b>	Veneto
<b>Vinifikasjon:</b>	Håndplukkede druer. Tradisjonell vinifikasjon. Fermentert på ståltanker.
<b>Alkohol:</b>	12.0 %vol
<b>Sukker:</b>	8 g/l
<b>Syre:</b>	5,5 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	16-18 °C
<b>Lagring:</b>	Lagret på store eikefat i 24 mnd.
<b>Holdbarhet:</b>	3-5 år fra angitt årgang