

Pasqua Nero D'Avola Shiraz Organic DOC Sicilia



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	12
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	10879201
Vinmonopol pris:	kr 125,00

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

Rødvinn - Italia

Produsent: Pasqua**Webside:** <https://www.pasqua.it/en/home/>**Produsentbeskrivelse:**

Historien til Pasqua startet i Verona, i 1925 med brødrene Pasqua (I 2015 feiret Pasqua 90 års jubileum!). I dag pågår en gradvis overtakelse fra 2. generasjon (de tre brødrene Giorgio, Carlo og Umberto Pasqua) til en ung 3. generasjon.

Produktinformasjon:

Organic Nero D'Avola Shiraz fra Sicilia DOC.

Frisk og fruktig rødvinn fra Sicilia laget av 60% Nero D'Avola og 40% Shiraz.

Smaksnotater:

Dyp rubinrød farge. Intens nesen, med hint av blåbær og plomme og krydrer som kanel og nellik. Myke og fløyete tanniner og godt balansert.

Årgang: 2018**Druetyper:** 60% Nero D'Avola og 40% Shiraz**Klassifikasjon:** DOC

Vinifikasjon: 15 - 20 dager maserasjon med regelmessing "pumping-over". Den myke pressening av druer gir vinen en intens farge og mykhet. Druer er blandet ved utgangen av januar-februar. Deretter lagres vinen i rustfrie ståltanker hvor malolaktisk gjæring foregår. Etter dekantering lagres vinen i rustfritt ståltanker i 3-4 måneder.

Jordsmonn er en kombinasjon av kalk og leire.

Alkohol: 13.0 %vol**Sukker:** 2,8**Syre:** 5,9**Serveringstemp.:** 16-18 °C**Lagring:** Ingen fatlagring**Holdbarhet:** 2-3 år