

Galatrona,

Galatrona tillhör Italiens absolut bästa viner. Uppskattad och hyllad av många vinkännare och -älskare världen över. Vinet som är framställt på 100% Merlot, är mycket koncentrerat, laddad med härlig frukt och delikata syror med en enastående bakomliggande struktur. Galatrona ger ett tydligt uttryck för det druvtypiska och den terrior den kommer ifrån. Detta i enlighet med Petrolos ideal. Detta vin är ett måste för den som älskar Merlot. Ett utmärkt matvin, men även ett vin att bara njuta av och meditera till.



| | |
|---------------------------------|---|
| Årgång | 2008 |
| Druvsort | Merlot 100% |
| Alkoholhalt | 14% |
| Produkttyp | Rött vin |
| Ursprung | IGT Toscana |
| Altitud | 250-450 m ö.h |
| Jordmån | Mineralrik lera skiktad med Galestro samt skiffer |
| Skördeuttag | Mindre än 500 gr per vinstock |
| Skörd | För hand |
| Jäsning & maceration | Temperaturstyrd tank av rostfritt stål |
| Utveckling och lagring | Malolaktisk jäsning i franska ekfat. Därefter 18 månaders utveckling i franska ekfat. Efter buteljering vilar vinet 6 månader i flaska. |

Kommentar

Färg: Djupt mörkröd

Doft: Generös laddad med mogen mörk frukt, björnbär, viol, kryddor och rostad ek.

Smak: Fantastisk arom med inslag av björnbär, blåbär, choklad, kryddor och rostad ek. Eftersmaken är fyllig, lång och välbalanserad. Tanninerna är härligt runda och mogna.

Passar till: Lamm, nöt, vilt och smakrika hårdostar såsom pecoriono, parmesan och gruyère.