

## Veneroso (Ekologisk),

I vinet finns en del kraft och generositet vilket ger intryck av ett modernt toskanskt vin. Tillsammans med mat uppvisar vinet tydlig potential, men även elegans. Tack vare den tydliga fruktigheten och bärigheten klarar vinet av att stå emot även lite kraftigare maträtter av nöt eller vilt och med till exempel en skysås. Prova till maträtter med svamp, gärna Karl-Johan. Charkuterier och ost, kanske lufttorkad skinka, vildsvinssalami, någon mellanlagrad hårdost som parmesan, utgör ett riktigt trevligt komplement till vinet.



<b>Årgång</b>	2010
<b>Druvsort</b>	Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30%
<b>Alkoholhalt</b>	13,5%
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	IGT Toscana
<b>Jordmån</b>	Sand och lera med inslag av fossilerade skal
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Handplockning av druvorna, därefter pressas druvorna genom trampning, det vill säga med fötter. Skalmacerering och jäsning sker under 10 till 20 dagar beroende på årgång i tankar av trä eller cement.
<b>Utveckling och lagring</b>	Delar av vinet lagras i barrique, 225-litersfat. Faten har använts två till fyra gånger, varpå ekkarakteren inte är lika påtaglig som i nya fat. Resterande vin lagras i stora 500-litersfat. Därefter ytterligare 8 månader i butelj innan vinet säljs.

## Kommentar

**Färg:** Mörkröd.

**Doft:** Komplex och bärig med toner av mörka och röda bär, svarta vinbär, läder, stall, kaffe, tobak. Inslag av vanilj och rostade ekfat.

**Smak:** Smaken är generös och fruktig. Tonerna i doften återfinns även i smaken med mörka och röda bär, svarta vinbär, läder, stall och med toner av kaffe, tobak, vanilj och ekfat med lätt rostning. Balansen mellan frukt och syra är mycket bra. Tanninerna är tydliga men delikata.

**Passar till:** Kraftigare maträtter av nöt eller vilt och med till exempel en skysås. Prova till maträtter med svamp, gärna Karl-Johan. Charkuterier och ost, kanske lufttorkad skinka, vildsvinssalami, någon mellanlagrad hårdost som parmesan, utgör ett riktigt trevligt komplement till vinet.