

## Rossese Riviera Ligure di Ponente - SLUTSÅLD!

Rossese är en lokal ligurisk blå druvsort. Den räknas som Liguriens mest karaktärsfulla blå druva och kan även ge lagringsdugliga viner. I Durins händer blir vinet elegant och bärigt med ett lätt aromatiskt inslag av ros i doften. Rossese överraskar trots sin ljusa färg med explosion av både doft och smak.

Vinet är mycket användbart i matsammanhang. Passar till det mesta kallskurna, pasta, risotto och rätter på ljust kött. Prova även gärna till fisk gärna grillad. Durins Rossese är ett utmärkt buffévin och går bra i par med Durins vita viner på Vermentino eller Pigato.



|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Årgång</b>                   | 2015  |
| <b>Druvsort</b>                 | Riviera Ligure di Ponente DOC                 |
| <b>Alkoholhalt</b>              | 13,5 %  |
| <b>Produkttyp</b>               | Rött vin                                      |
| <b>Ursprung</b>                 | Rossese 100%                                  |
| <b>Skördeuttag</b>              | max 63 hl/hektar                              |
| <b>Skörd</b>                    | För hand, andra och tredje veckan i september |
| <b>Jäsning &amp; maceration</b> | Sker i tank av rostfritt stål.                |
| <b>Utveckling och lagring</b>   | I tank av rostfritt stål, sedan flaska.       |

### Kommentar

**Färg:** Ljust rubinrött.

**Doft:** Intensivt bärigt och något aromatisk med inslag av jordgubbe, hallon, blåbär och doft av ros.

**Smak:** Elegant, bärigt och något kryddigt med inslag av jordgubbe, hallon och blåbär. Vinet har en härlig balans mellan frukt och syra, tanninerna är mjuka. Eftersmaken är bärigt, lång och elegant.

**Passar till:** Antipasto, kallskuret, pasta, ex.vis spaghetti med pesto, pizza, rätter på ljust kött såsom kalv och kyckling, passar även till fisk, gärna grillad. Riktigt bra buffévin.