



Serving the best



Torre Mora Scalunera Etna

PICCINI / ITALIA / SISILIA
965207

Sadonkorjuu: käsin poimittu lokakuun puolivälissä
Viininvalmistus: lämpötilaohjattu käyminen 25-28 C. Kypsytyks: 24 kuukautta tammitynnyreissä 10HI-30HI Nautitaan: 16 asteisena. Scalunera Etna on blendi Nerello Mascalese - rypälelajiketta, jossa on pieni osa Nerello Cappuccio -lajiketta, nämä tulevat vähän satoa tuottavalta luomu viinitarhalta, Rovittellosta, Etna (Sisilia).

Luonnehdinta

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, aromikas, marjainen, tamminen.

Käyttösuositus

Rasvainen kala, salaatit ja kasvisruoka, possu, kana ja kalkkuna.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

14 %

Pullokoko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

Täyteläisyys:

Keskitäyteläinen

Tanniinisuus:

Keskitanniininen