

Tsantali Naoussa PDO

Hellas / Naoussa / Makedonia

Evangelos Tsantalis vinhus og destilleri ble grunnlagt i 1890 i Thrace, som ligger i det østlige Hellas. I 1945 etablerte Tsantali et destilleri i Thessaloniki og i 1970 ble vinhuset i Naoussa grunnlagt. Idag er det 3. generasjon som viderefører grunnleggerens visjoner gjennom å lage førsteklasses viner, tsipouro og ouzo. Omsorg og hengivenhet for yrket står i fokus, alltid med den samme hemmelige oppskriften.

Første eksport av Tsantali-viner skjedde i 1973.

I 1991 overtok Tsantali vinhuset Rapsani, - beliggende på Olympus-fjellet, fra det greske landbruksdepartementet.

Vinstokkene blir opp til 42 år og vokser på 180-190 meter over havet. Jordsmonnet er leirholdig med sand.



Type	Rødvín
Klassifikasjon	PDO
Produsent	Tsantali
Årgang	2018
Druetyper	100% Xinomavro
Vinifikasjon	Druene håndplukkes i slutten av september/begynnelsen av oktober. Maserasjon ved 8-10 grader i 3 dager og gjæring ved 26 grader 12-15 dager. Daglig overpumping og malolaktisk gjæring i tanker.
Lagring	Vinen lagres på 95% fransk eik (20% ny og 80% 2. og 3. gangs bruk). 5% ligger på amarikansk eik. Lagring i 12 måneder på 300 Lt fat.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 2,4 g/l Syre: 5,02 g/l
Karakteristikk	Vibrant rød farge. Nese av røde modne bær og hint av søte urter. Middels fyldig, tørr men fruktig krydrete noter. Velintegret eik og medium finish.
Serveringstemperatur	18 grader
Passer til	Passer til rødt kjøtt av okse og lam samt ost.

Høyoppløselig bilde



5 201021 612707

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4050001	5936950	kr. 179,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Kategori 6		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment