# Barone Montalto Rosso

Italia / Sicilia




Barone Montalto ble etablert i 2000 av tre karer med en felles lidenskap for vin og det å lage vin; - Marco Martini, som er entreprenøren bak selskapet og med 10 års erfaring som vinmaker, samt brødrene Rosario og Paolo di Mario, opprinnelig fra Sicilia og vokst opp i en siciliansk vinfamilie i Santa Ninfa, i provinsen Trapani. Montaltos viner kommer fra de fantastiske områdene Belice Valley, Agrigento og Noto, områder som er ideelle for dyrking av vindruer. Jordsmonnet er kalkholdig og vinrankene vokser i drenerte og solfylte skråninger. Druene som benyttes er ofte lokale, i tilegg til de tradisjonelle Chardonnay, Cabernet Sauvignon og Merlot.

Druene er hentet fra vinmarker på Sicilia med leiraktig jordsmonn, beliggende mellom 250 og 350 meter over havet.

| | |
|---|---|
| **Type** | Rødvin |
| **Produsent** | Barone Montalto |
| **Druetyper** | 70% Nero d'Avola, 20% Sangiovese, 10% Merlot |
| **Vinifikasjon** | 5-6 dagers temperaturkontrollert gjæring. |
| **Lagring** | Merlot-druene er lagret 6 måneder på eikefat. |
| **Analyse** | Sukker: 3,8 g/l Syre: 5 g/l |
| **Holdbarhet** | Konsumklar nå |
| **Karakteristikk** | Rubinrød farge. Delikat og fruktig aroma med elementer av plommer og røde bær. Velbalansert og fruktig vin med innslag av krydder. God lengde. |
| **Serveringstemperatur** | 16-18° C |
| **Passer til** | Dette er en meget anvendelig vin som passer til lyst kjøtt, rødt kjøtt, lam og vilt. |
| **Webside** | www.baronemontalto.it |

## Høyoppløselig bilde

8 030423 004196

SKRUV KORK

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Volum**<br>0,75 L | **Varenummer**<br>8000790 | **EPD-nr**<br>2326767 | **Pris Vinmonopolet**<br>kr. 194,90 |
| **Antall i kasse**<br>12 | **Sortiment** | **Vectura nr**<br>128507<br>Status: Lagervare | |

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