

# Casa Cavallo BIB 2019

Dyp rubinrød farge med noe mursteinspreg. Aromatisk duft med fint preg av sjokolade, plommer, urter og kaffe. Middels fyldig, utviklet vin med fin friskhet, modne tanniner og en flott fruktkonsentrasjon med mørke bær og noe kryddertoner. Lang, rund ettersmak.



80 % Sangiovese og 20 % Merlot



Håndplukkede druer fra vinmarker i Capalbio sør i Maremma. Nensom pressing før vinen gjæres på temperaturkontrollerte ståltanker.



Lagres først 12 måneder på 5000 liters Slavonske botti grande før den får 12 måneder på brukte franske barriques. Etter ferdig modning på fat tappes vinene tilbake på ståltanker hvor den får ligge frem til den skal tappes for salg.

**kr**

**Alkohol: 13,0%**

**Vinmonopolet:**

Bestillingsutvalget

10264606



Produsent <b>Cerester</b>	Type <b>Rødvin</b>	Land <b>Italia</b>	District <b>Toscana</b>
Sukker (g/l) <b>4,6</b>	Syre (g/l) <b>5,5</b>	Volum <b>300 cl</b>	Ant. i kart. <b>4</b>