



Ammasso Sicilia DOC

Tämä viini on erittäin mehevä, hillomainen sekä täyteläinen. Viinin valmistuksessa on käytetty osaksi kuivattuja rypäleitä. Rypäleet poimitaan käsin ja viiniä on kypsytetty tammitynnyreissä 9-10 kuukautta.

Nimi Ammasso tarkoittaa vanhaa perinteistä viinivalmistusmenetelmää, jota edelleen hyödynnetään tarkkaan valituilla ja vain parhailla palstoilla Sisiliassa. Viini säilyy oikein säilytettynä jopa 8-10 vuotta. Upea lahja ystävälle ja viininharrastajalle.

Viini sopii hyvin meheville liharuoille tai pitkään kypsytetyille juustoille. Avaa viini vähintään tunti ennen tarjoilua ja kaada viinikarahviin.

Ammasso on Barone Montalton lippulaiva viini joka palkitaan mitaleilla kansainvälisissä viinikisoissa joka vuosi. Esimerkkinä Mundus Vini-kisa, kultaa 2019.



Maa	Italia
Tuottaja	MGM / Barone Montalto
Luokitus	Rosso Sicilia DOC
Saatavuus	Tilausvalikoima, Ravintolamyynti
Rypäle	Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Väri	Tummanpunainen
Maku	Täyteläinen, mehevä, marjaisa, suuntäyteinen, kehittynyt
Makutyyppi	vivahteikas & kehittynyt
Tuoksu	Kypsä, mausteinen, marjaisa, tummaa suklaata
Alko. til	14.50
Sokeri g/l	8 g/l
Tarjoilulämpötila	16-18
Pullokoko	0.750 l
Hinta	21.89 EUR
Alko ID	918026

