



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 |

