Caruso & Minini Tagos

Sicilië - Italië

In de kelder voeren we een handmatige ontsteling uit, maceratie bij lage temperatuur, tot aan de gisting in tonneaux. Zodra het ideale alcoholpercentage is bereikt, worden er nieuwe thermische omstandigheden gecreëerd om de gisting te stoppen, waarna de wijn in stalen tanks kan rusten voordat hij wordt gebotteld.

Handmatige oogst in kratten, na natuurlijke droging van de trossen aan de plant. Handmatige ontsteling van de trossen, maceratie van de most in contact met de schil bij lage temperatuur. Scheiding door persing en fermentatie in vaten. 4 maanden rijping in tonneaux en nog eens een periode in stalen tanks voordat het gebotteld wordt.



Proefnotitie

Een intense, unieke wijn met tonen van honing, kaneel en kruiden, strogele kleur, met gouden tinten die dicht bij amber liggen

Complexe aroma's van zeer rijp wit vruchtvlees zoals ananas en abrikoos gemengd met hints van kruiden, honing en medicinale kruiden

De slok is aangenaam, harmonieus, met een delicate, licht aanhoudende afdronk.

Drinken bij

mousse en bavarois. Ideaal bij belegen kaas.

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl