



# Livon Rossole

ITALIA - VIINIT PUNAVIINI

Täyteläinen toscanalainen lihoille ja juustoille

**Viinin valmistus:** Livon Rossole on tehty Radda in Chiantin alueelta käsinpoimituista rypäleistä. Lämpökontrolloitu käyminen 21 päivän ajan. Malolaktinen käyminen uusissa tammitynnyreissä. Kypsennys vuoden ajan tammitynnyreissä. Tämän jälkeen rauhallinen pullokypsytytys ennen myyntiin laskua.

**Väri:** Karmininpunainen

**Tuoksu:** Intensiivinen tuoksu, jossa punaista marjaa, varsinkin kirsikkaa

**Maku:** Täyteläinen maku, joka mukailee tuoksua, pehmeät tanniinit ja pitkä jälkimaku

**Ruokasuositus:** Pastat, grillattu punainen liha, kypsät juustot ja antipastit

## Tuottajan tiedot

Borgo Salcetino on 30 hehtaarin viinitila arvostetulla Chianti Classico-alueella. 13 hehtaarin viinitarhan maaperä on kalkkikiveä, savea ja hiekkaa. Tilan omistavat Livonin veljekset, joilla on viininvalmistusta myös Friulissa ja Umbriassa. Borgo Salcetinon rakennukset ovat peräisin 1600-luvulta ja ne on täysin nykyaikaistettu.

**Maahantuojaja:** Interbrands Wines and Spirits

**Maa:** Italia

**Tuotantoalue:** IGT Toscana

**Tuottaja:** Borgo Salcetino

**Alkoholipitoisuus:** 13 %

**Sokeripitoisuus:** 0,7 g/l

**Happopitoisuus:** 5,9

**Pullokoko:** 0.75

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alkon tuotenumero:** 905648

**Rypäleet:** Sangiovese 70 %, Merlot 30 %

**Valikoima:** Ravintolavalikoima