

Beschrijving van deze kwaliteitswijn:



Favor dèl Demòni heeft een diepe kersenrode kleur, mooie diepe en lichtgekleurde tranen.



Na walsen complexe aroma's van kleine rood fruit, bessen, kers, aardbei, beetje vanille, licht rokerig en een mooie kruidentoets.



Mooie volle rondeur in de mond, evenwichtige tannine en de zachte fruitige frisse zuurtjes die in evenwicht zijn met het gedoseerde hout en fumé. Mooi in balans na karaferen. Elegante en lange afdronk.

Naam : Favor dèl Demòni (= Keuze van de Duivel)
 Appellatie : Monferrato Rosso D.O.C.
 Vinificatie : Handmatige oogst van elke druivensoort apart en na een kwaliteitsselectie, temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting met 3 weken schilmaceratie krijgt elke wijn apart nog 12 maanden houtopvoeding op kleine houten vaten en pas daarna wordt de assemblage gemaakt.

Wijn en gerecht: Deze rode wijn kan veel aan. Is een perfecte combinatie bij gebraden en gegrilde vleesgerechten, wild gerechten, pasta met tomaten- of kaassauzen.

Cépage : Blend van Barbera, Freisa, Pinot Nero en Merlot van eigen wijngaarden in Isola d'Asti.

Bodem : kalk en leem

Rendement : maximaal 77 hl per ha (maar afhankelijk van de klimatologische omstandigheden kan dit jaarlijks een stuk minder zijn)

Fles : Borgonotta nuovo 75 cl

Kurk : Nomacorc - reserva - kurk voor lange bewaring - de wijn kan nooit een kurksmaak hebben.

Bewaring : 10 tot 15 jaar

Alcoholpercentage : 13,5 %

Serveertemperatuur : 15/17° C



iDivini

Azienda Agricola

www.iDivini.org

Via Valle Nabisso 5
14057 Isola d'Asti (AT)
Italia

info@idivini.org