



02
okt 2017

Italiens gömda vin- Biferno Rosso Riserva

Skribent: **Vin & Matguiden**

Ett årgångslagrat toppvin nu i begränsat parti! Från Cantina Manzini produceras Biferno Rosso Riserva, från den fantastiska årgången 2009, i en mindre volym. En väldigt liten del går till export då det mesta säljs lokalt, vilket har lett till att viner från detta vinområde, Molise, ibland kallas de gömda vinerna. Därför är vi enormt exalterade över att få introducera detta vin på den svenska marknaden.

Biferno Rosso Riserva 2009 är gjort på druvorna Montepulciano och Aglianico, som båda handplockas från 40 år gamla vinstockar. Därefter är vinet lagrat på franska ekfat i 36 månader, vilket är minimum för en Reserva, för att sedan ha lagrats i ytterligare 5 år på flaska. Tack vare lagringen får vinet en fantastiskt utvecklad fyllighet. Med anor från 900-talet

Cantina Manzini är en historisk producent med anor från början av 900-talet genom märket Colli Piacentini. Idag drivs det av Pierlugi Manzini som för hantverket och traditionen vidare. Biferno Rosso Riserva 2009 kommer från det lilla vinområdet Molise. Här odlar man främst den röda druvan Montepulciano, vilket karaktäriserar viner från Molise som smakrika med en fin färg. Då området är ett av dom mindre i Italien så produceras det i relativt små volymer, varav det mesta säljs lokalt.

KAN BESTÄLLAS HÄR

109KR



BIFERNO ROSSO RISERVA 2009

