



Biferno DOC Rosso Riserva

Vuosikerta; 2016

Alue; **Molise**

Rypäle; Montepulciano 80%, Aglianico 20%

Alkoholi; 14 %

Väri; **syvän rubyn punainen**

Tuoksu; intensiivinen, monipuolinen, mausteita, vaniljaa, kanelia ja tammea.

Maku; **voimakas, marjaisa, mehuista, lämmin , tuhti, tasaiset tanniinit**

Tarjoilulämpötila; 16-18 °C

Ikääntymispotentiaali; 6 vuotta

Ruokasuositus; liharuoat, varsinkin härkä ja lammasruoat. sopii hyvin italialaisille perinnemakkaroille ja kovalle juustoille kuten pecorino

Tombacco on aloittanut viinivalmistuksen Veneton alueella jo 1900-luvun alussa.

Vuodesta 1919 lähtien he ovat järjestelmällisesti laajentaneet ja ostaneet tiloja myös muilta Italian viinialueilta, joilla vuoristot suojaavat tuulelta ja meri ja joet ovat lähellä. Viini saa näissä olosuhteissa väriä, rakennetta ja luonnetta.

Viini on kuorikontaktissa 3-4 ensimmäistä päivää ja kypsytetään isoissa terästankeissa ja 500 litran tynnyreissä vähintään 36 kuukautta.