**Ny superårgång för ekologiska Raccolto Nero d´Avola Cabernet Sauvignon**

**I dagarna lanseras ekologiska premiumboxen Raccolto Nero d´Avola Cabernet Sauvignon i en av sina bästa årgångar någonsin - 2015. Solens värme på Siciliens vackra vinsluttningar i somras avslöjas i vinets smak. Raccolto Nero d´Avola Cabernet Sauvignon har funnits på Systembolaget sedan 2007 och är ett av de mer exklusiva vinerna i sortimentet för bag in box.**

**Smak**
Raccolto Nero d’Avola Cabernet Sauvignon har en rund och fyllig smak med solmogen frukt. Vinet har fin struktur med kryddig mörk bärfrukt med svarta vinbär, korinter, lakrits och viol.

**Mat**
Raccolto Nero d´Avola Cabernet Sauvignon kombineras gärna med mat typisk för regionen där druvorna till vinet växer, såsom Siciliansk bondmat med högkvalitativa råvaror. En kryddig Pasta alla Norma\* samt rätter med kyckling, fläsk- eller nötkött som med fördel både marineras och grillas. Raccolto Nero d´Avola Cabernet Sauvignon kommer bäst till sin rätta tillsammans med mat efter huvudrätten kan måltiden fortsätta med goda ostar.

**Tillverkning**
Vinet är en cuvée där de två druvsorterna, Nero d´Avola och Cabernet Sauvignon jäser och lagras var för sig. Nero d'Avola jäser i 5-6 dagar vid 25° C och sedan lämnas vinet med sitt skal i 2 dagar. Cabernet Sauvignon jäser i 28° C i 6-8 dagar och lämnas med sitt skal i 1-2 dagar. Efter den malolaktiska jäsningen i ståltank lagras 50 % av Cabernet Sauvignon en kortare tid på ek. Nero d'Avolan lagras enbart i ståltank. När vinet uppnått den struktur som vinmakaren önskar blandas vinet och den slutliga cuveén är klar.

[**Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon 2015** –ORGANIC
**Pris:** 239 kr](http://www.systembolaget.se/dryck/roda-viner/raccolto-231508)
**Artikelnummer:** 2315
**Ursprung:** Västra Sicilien i området kring Palermo, Italien
**Druvsorter:** Nero d´Avola och Cabernet Sauvignon
**Alkohol:** 14,5 %
**Sortiment:** Ordinarie sortiment, i hälften av [Systembolagets butiker](http://www.systembolaget.se/dryck/roda-viner/raccolto-231508)
För mer information, bilder och varuprov kontakta pressansvarig lisa.lind@oenoforos.se

***Vi önskar er många trevliga stunder med god dryck och mat!***