

M.V. Burzi Tanavea



Land	Italien
Region	Piemonte
Distrikt	Barolo
Druva	Nebbiolo
Årgång	M.V.
Storlek	500 ml
Pris	Se prislista.

M.V. Burzi Tanavea Vino Aromatizzato görs på Barolo som inte jäst klart ännu och därför har viss sötma kvar. Jäsningsprocessen avstannas med lite vinsprit, vilket ger ett lätt sött och aromatiskt vin med en lite högre alkoholhalt om 16%. Vinet får sedan macerera tillsammans med Tanacetoblommor.

Denna blomma som på svenska benämns renfana växer fritt i La Morra. Det är en blomma med små gula blomknappar som används som brännvinskrydda i Sverige. Här ger den en lätt bitter och blommig ton till vinet.

Tanavea Vino Aromatizzato dricks förslagsvis efter maten lätt kylt.

Burzi



Burzi drivs av syskonen Caterina och Alberto Burzi, som när de fick ära vingårdar i La Morra i Piemonte av sina morföräldrar beslöt sig för att börja producera sitt egna vin. Deras filosofi är att producera rena och eleganta viner i traditionell stil med stor respekt för regionens historia och morföräldrarnas arv, med vinstockar som planterades för mer än 70 år sedan.