

Balloon Girl

Italien, Gibellina, Sicilien

Årgång: 2017

Typ: Rött vin

Druvor: Frappato

Producent: Tenute Orestiadi



Om producenten: I ett hörn av Sicilien där vinodling möter konst och smälter samman med den grundades Gibellina, Tenute Orestiadi 2008. En resa genom helt olika territorier, med rika och varierande egenskaper, som berättar historien om solen och de söta sicilianska brisen, med en gemensam nämnare: förmågan att förbättra de inhemska druvsorterna.

Om produkten: Balloon Girl är ett rött torrt vin som kommer från Gibellina på Sicilien och är tillverkat av den exklusiva Frappato-druvan, vilket ger ett något tätare och fylligare vin på grund av ett soligt klimat. Det är ett ganska fylligt vin, lämpligt till rätter med småvilt, fågel och pasta. Den ger en god eftersmak av röda frukter och mörka bär, och är ett vin som de flesta gillar - både till mat och som sällskapsdryck. Mission Wine & Spirits systerföretag i Norge har samarbetat nära med den excentriska konstnären Banksy under en lång tid. Resultatet är att konstverket "Balloon Girl" blir tillgängligt på en vinetikett. Banksy säger att detta är ett bra sätt att nå ut till folket. - Vi är en nordisk grupp och genom våra och Banksys advokater erbjöds vi ett mycket spännande projekt som vi inte kunde säga nej till, förklarar Mission Wines & Spirits produktchef Jostein Hancke. - Vi har haft ett längre samarbete med den sicilianska tillverkaren Tenute Orestiadi, som har gjort detta vin. De är också drivkraften bakom "Fondazione Orestiadi" - ett av Italiens mest kända museer för modern konst. Det var viktigt för Banksy att vinmakaren hade ett verkligt förhållande till konst, och museet har köpt verk av konstnären sedan tidigare.

Färg: Mörkt röd med lila nyanser

Doft: Mörk frukt, plommon och skogsbär

Smak: Fylligt rött vin med smak av röda frukter, kryddor och bär.

Volym: 750 ml, 1500 ml och 3 Liter

Förpackning: Flaska

Antal/förpackning: 6 eller styckevis

Korktyp: naturkork

Restsocker: 1,2 g/l

Syra: 3,9 g/l

Alkohol: 14 %

Passar bra till: 🍷 🍷 🌱 🐔 🐷 🐮 🐕

Fylligt och kryddigt rött vin med lång eftersmak av bär.

Serveringstemperatur: 16 -18 °C

Lagring: 4 månader på ståltank sedan 8-10 månader på franska använda tonneaux och sedan 6 månader på flaska innan den släpps för försäljning.