

## Tsantali Naoussa PDO

Hellas / Naoussa / Makedonia

Evangelos Tsantalis vinhus og destilleri ble grunnlagt i 1890 i Thrace, som ligger i det østlige Hellas. I 1945 etablerte Tsantali et destilleri i Thessaloniki og i 1970 ble vinhuset i Naoussa grunnlagt. Idag er det 3. generasjon som viderefører grunnleggerens visjoner gjennom å lage førsteklasses viner, tsipouro og ouzo. Omsorg og hengivenhet for yrket står i fokus, alltid med den samme hemmelige oppskriften.

Første eksport av Tsantali-viner skjedde i 1973.

I 1991 overtok Tsantali vinhuset Rapsani, - beliggende på Olympus-fjellet, fra det greske landbruksdepartementet.

Vinstokkene blir opp til 42 år og vokser på 180-190 meter over havet. Jordsmonnet er leirholdig med sand.



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	PDO
<b>Produsent</b>	Tsantali
<b>Årgang</b>	2018
<b>Druetyper</b>	100% Xinomavro
<b>Vinifikasjon</b>	Druene håndplukkes i slutten av september/begynnelsen av oktober. Maserasjon ved 8-10 grader i 3 dager og gjæring ved 26 grader 12-15 dager. Daglig overpumping og malolaktisk gjæring i tanker.
<b>Lagring</b>	Vinen lagres på 95% fransk eik (20% ny og 80% 2. og 3. gangs bruk). 5% ligger på amarikansk eik. Lagring i 12 måneder på 300 Lt fat.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %      Sukker: 2,4 g/l      Syre: 5,02 g/l
<b>Karakteristikk</b>	Vibrant rød farge. Nese av røde modne bær og hint av søte urter. Middels fyldig, tørr men fruktig krydrete noter. Velintegret eik og medium finish.
<b>Serveringstemperatur</b>	18 grader
<b>Passer til</b>	Passer til rødt kjøtt av okse og lam samt ost.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	4050001	5936950	kr. 179,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Kategori 6		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*