

# LA ROCCAIA



## Czerwone Wino IGT

**TEREN PRODUKCJI:** Wzgorza San Gimignano, prowincja Sieny.

**WINOGRAD:** Sangiovese, Canaiolo i inne obecne w firmie

**PRODUKCJA WINA:** Winogrona zebrane ręcznie, fermentacja kontrolowana a 25°C w pojemnikach nierdzewnych przez około 7-10 dni

### CHARAKTERYSTYKA DEGUSTACJI:

*Zapach:* owoce lesne i bratki.

*Smak:* suchy, miękki z nutą dobrej świeżości.

*Zawartość alkoholu:* 12,5-13%.

*Dostosowanie:* wedliny, pikantny kurczak, flaki w pomidorach, owoce sery.

*Do podania:* w 16°C-20°C.

**€ 3,00**

Cena jednostkowa, bez VAT