

LA ROCCAIA



Czerwone Wino

TEREN PRODUKCJI: Wzgorza San Gimignano, prowincja Sieny.

WINOGRAD: Merlot Cabarnet

PRODUKCJA WINA: Winogrona zebrane ręcznie z fermentacją w pojemnikach winaridowych nierdzienych w temperaturze 25°. Dojrzewanie od 6-12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu od 2,25hl, a następnie butelkowane min. na 3 miesiące.

CHARAKTERYSTYKA DEGUSTACJI:

Color: czerwony intensywny rubin z odcieniem fioleto

Zapach: intensywny głęboko penetrujący z czarnych i czerwonych owoców jeżyn, sliwki i czereśni, odcieniami przypraw i runa lesnego.

Smak: świeży, lekko ściągający

Dostosowanie: czerwone mięsa grillowane i duszone, codzienne dania takie jak makarony i sery

Do podania: 18 °C o zawartości alkoholu od 13-13,5 %

€ 9,00

Cena jednostkowa, bez VAT