

Winnica Vasevo

WINO CZERWONE



SZCZEP WINOGRON: Aglianico

WINIFIKACJA: Maceracja przez 10-15 dni w temperaturze 26 °C.

DOJRZEWANIE: : W beczkach przez 8 miesięcy.

SMIAK: Przyjemny, o dość wyraźnych, ale krągłych taninach i wytrawnej, czystej końcówce.

AROMAT: Czerwone owoce wyróżniają się wyraźnymi nutami korzennymi oraz waniliowymi.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C

IDEALNE DO: Wędlin, pieczeni wołowej, serów.

ALKOHOL: 13%

CENA: 38,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Aglianico

WINIFIKACJA: Maceracja przez 20-25 dni w temperaturze 26-28 °C.

DOJRZEWANIE: W beczkach przez 16 miesięcy, a następnie udoskonalenie w butelce.

SMIAK: Lekko garbnikowy z gładkimi taninami i suchym wykończeniem.

AROMAT: Złożony z wyróżniającymi się owocami czerwonych jagód i lekkimi nutami wanilii.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C

IDEALNE DO: Pieczeni, dań z czerwonego mięsa, dziczyzny, mocnych sosów a także jako wino do medytacji.

ALKOHOL: 14%

CENA: 73,00 zł

WINO BIAŁE



SZCZEP WINOGRON: Greco di Tufo

WINIFIKACJA: Fermentacja w stalowych kadziach w niskiej temperaturze między 12-14 °C.

DOJRZEWANIE: : Wino po butelkowaniu nadaje się od razu do picia.

SMAK: Lekko mineralny, świetnie zrównoważony, o rześkiej kwasowości i czystym, długo utrzymującym się smaku.

AROMAT: Intensywny, świeży z nutami owocowymi.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 10-12 °C

IDEALNE DO: Owoców morza, białych mięs lub jako aperitif.

ALKOHOL: 12,5%

CENA: 53,00 zł