

Winnica Ricci Curbastro

WINO CZERWONE



SZCZEP WINOGRON: Sangiovese

WINIFIKACJA: Maceracja na zimno, fermentacja w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze.

DOJRZEWANIE: : 2 lata w kadziach ze stali nierdzewnej.

SMIAK: Świeży o dominującą w strukturze. Zrównoważony z suchym wykończeniem i średnią trwałością.

AROMAT: Intensywny o średniej złożoności, owocowe nuty wiśni i porzeczek, zwiędłych kwiatów i nuty mineralne w finale.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16 °C

IDEALNE DO: Makaronów, czerwonego mięsa, salami i świeżych serów

ALKOHOL: 13%

CENA: 64,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Sangiovese

WINIFIKACJA: Maceracja na zimno, fermentacja w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze.

DOJRZEWANIE: : 18 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej, następne 18 miesięcy w butelkach.

SMIAK: Zrównoważony z mocnymi nutami czarnej porzeczki.

AROMAT: Wiśni i przypraw balsamicznych z tonami kakaowymi.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C, otworzyć godzinę przed podaniem.

IDEALNE DO: Lasagne, makaronu z sosem mięsnym, białych i czerwonych mięs.

ALKOHOL: 13%

CENA: 64,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

WINIFIKACJA: Maceracja na zimno, fermentacja w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze.

DOJRZEWANIE: : 20 miesięcy w 225 litrowych beczkach, następne 18 miesięcy w butelkach

SMIAK: Ciepły i gładki, zrównoważony, z wyjątkowo drobnymi taninami.

AROMAT: Słodkich przypraw i owocowych alkoholi, suchych kwiatów, z mineralnym wykończeniem.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C

IDEALNE DO: Makaronów, cielęciny, wołowiny.

ALKOHOL: 13%

CENA: 101,00 zł