Winnica Caldora Vini

WINO CZERWONE

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese 70%, Merlot 30%.
WINIFIKACJA: Maceracja w temperaturze 26-28 °C.
DOJRZEWANIE: : Młode wino, idealne do picia od razu po butelkowaniu.
SMAK: Lekko taninowy i dobrze zrównoważony.
AROMAT: Intensywny i trwały, owocowy z nutami wiśni, suszonej śliwki i wanilii.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18°C
IDEALNE DO: Wędlin, makaronów z mięsnymi sosami i serów.
ALKOHOL: 12%

CENA: 25,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Montepulciano d'Abruzzo
WINIFIKACJA: Fermentacja przez 8-10 dni w temperaturze 26 °C.
DOJRZEWANIE: W używanych dębowych beczkach, 70% pochodzenia francuskiego i 30% pochodzenia amerykańskiego, przez 6 miesięcy. Idealne do późniejszego starzenia w butelce.
SMAK: Wytrawny i ciepły, zmiękki z drobnymi taninami i o dobrej równowadze.
AROMAT: Intensywny, z nutami dojrzałych czerwonych owoców, amaretto, marcepanu i słodkich przypraw.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C. Zalecane dotlenienie przed podaniem.
IDEALNE DO: Przystawek, pieczeni i dojrzałych serów.
ALKOHOL: 13%

CENA: 46,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Montepulciano d'Abruzzo
WINIFIKACJA: Maceracja w niskiej temperaturze. Fermentacja 10-12 dni w temperaturze 27 °C. Fermentacja mololaktyczna.
DOJRZEWANIE: : W używanych dębowych beczkach, 60% pochodzenia francuskiego i 40% pochodzenia amerykańskiego, przez 13 miesięcy.
SMAK: Dobrze zbilansowany z dobrze zbilansowanymi taninami i o zrównoważonej strukturze.
AROMAT: Intensywny, trwały, korzenny zapach z nutami czekolady i smoły, które nigdy nie dominują w soczystej owocowości.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C
IDEALNE DO: Pierwszych dań, salami, pieczonych i duszonych mięs.
ALKOHOL: 13%

CENA: 72,00 zł

ABRUZZO

WINO BIAŁE

SZCZEP WINOGRON: Malvasia 70% , Chardonnay 30%.
WINIFIKACJA: Fermentacja w temperaturze 18 °C.
DOJRZEWANIE: : Młode wino, idealne do picia od razu po butelkowaniu.
SMAK: Pełny, zrównoważony, intensywny i dość trwały.
AROMAT: Intensywny i dość trwały, owocowy z nutami owoców tropikalnych i melona.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 8-10 °C
IDEALNE DO: Przystawek, lekkich pierwszych dań, ryb i młodych, miękkich serów.
ALKOHOL: 11,5%

CENA: 25,00 zł

Winnica Fantini Farnese

WINO CZERWONE

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese
WINIFIKACJA: Winogrona chłodzi się do około 5 °C przez 48-72 godzin i umieszcza w stalowych zbiornikach. Następnie następuje fermentacja alkoholowa przez 12-13 dni w temperaturze 22-23 °C w atmosferze gazu obojętnego.
DOJRZEWANIE: W beczkach ze stali i drewna amerykańskiego przez 4-6 miesięcy.
SMAK: Miękki o idealnej strukturze.
AROMAT: Intensywny z wyraźnymi nutami czarnej wiśni, jeżyny, śliwki i słodkich nut drzewnych.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Wędlin, dań mięsnych lub jako aperitif.
ALKOHOL: 12,5%

CENA: 33,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Montepulciano d'Abruzzo
WINIFIKACJA: Fermentacja, częściowo w zbiornikach ze stali nierdzewnej, częściowo w zbiornikach cementowych, przez 15 dni w kontrolowanej temperaturze 28 °C.
DOJRZEWANIE: : Rafinacja i fermentacja malolaktyczna w 80% w zbiornikach ze stali nierdzewnej i w 20% w 50 hl dębowych beczkach. Idealne do starzenia w butelce przez kilka miesięcy.
SMAK: Dość taninowy i dobrze zrównoważony.
AROMAT: Jeżyny i wiśni z intensywną nutą balsamiczną.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Salami, serów średnio i długo dojrzewających, dań z roślin strączkowych, zup.
ALKOHOL: 12,5%

CENA: 33,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Montepulciano d'Abruzzo
WINIFIKACJA: W pierwszych dniach fermentacja w niskiej temperaturze. Następnie fermentacja w kontrolowanej temperaturze 27 °C z drożdżami.
DOJRZEWANIE: : We francuskich dębowych beczkach przez 6 miesięcy.
SMAK: Dobrze zbudowany, wyważony, przyjemnie owocowy z miękkimi i suchymi taninami.
AROMAT: Intensywny, trwały, owocowy z silnym aromatem dojrzałych czerwonych owoców, „amaretto", marcepanu i przypraw.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Bogatych dań głównych i mięsa.
ALKOHOL: 13%

CENA: 47,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese - Cabernet Sauvignon
WINIFIKACJA: Fermentacja przez ok. 20 dni w temperaturze 27 °C.
DOJRZEWANIE: : We francuskich dębowych beczkach przez 6 miesięcy.
SMAK: Dobrze zbilansowany z o przyjemnym kwaśnym posmaku, z dobrymi taninami.
AROMAT: Owocowy, z nutami dżemu i wiśni zanurzonymi w zapachu alkoholu, pikantnymi nutami lukrecji, aromatami wanilii i delikatnym zapachem kwiatów.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C
IDEALNE DO: Salami, słonych przekąsek, serów, idealne do samodzielnego picia.
ALKOHOL: 13%

CENA: 85,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Montepulciano d'Abruzzo
WINIFIKACJA: Fermentacja przez 25 dni w temperaturze 27 °C. Fermentacja mololaktyczna.
DOJRZEWANIE: : W używanych dębowych beczkach, pochodzenia francuskiego i amerykańskiego, przez 2 lata. Idealny do starzenia w butelce.
SMAK: Pełny, miękki, doskonale łączy strukturę, aromatyczność i bogactwo oraz harmonijną elegancję.
AROMAT: Intensywny i trwały, pikantny z mocnymi nutami tytoniu i dżemu, aromaty lukrecji, owoców, nieco eteryczne.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Bogatych pierwszych dań, salami, steków, dań z czerwonego mięsa, sezonowanych serów.
ALKOHOL: 14%

CENA: 94,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Montepulciano d'Abruzzo
WINIFIKACJA: Fermentacja przez 20 w temperaturze 27 °C.
DOJRZEWANIE: : W beczkach o pojemności 50 hl przez 12 miesięcy, następnie przez 6 miesięcy w butelce.
SMAK: Zbilansowany, o dobrej strukturze i wyraźnch garbnikach.
AROMAT: Trwały, pikantny z nutami czekolady i smoły, ale nigdy nie dominuje nad obfitymi owocami.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C
IDEALNE DO: Wędlin, słonych serów, makaronów z mięsnymi sosami, dań z czerwonego mięsa.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 100,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Montepulciano 33%, Primitivo 30%, Sangiovese 25%, Negroamaro 7%, Malvasia Nera 5%
WINIFIKACJA: Fermentacja przez 25 dni w temperaturze 27 °C. Fermentacja mololaktyczna.
DOJRZEWANIE: : W dębowych beczkach przez 13 miesięcy. Idealne do starzenia w butelce.
SMAK: Dobra równowaga między alkoholem a świeżością, aksamitne taniny, bardzo trwały z długim finiszem.
AROMAT: Bardzo intensywny i trwały z nutami wiśni i czarnej porzeczki, ziół, cynamonu, goździków, kakao, lukrecji i nutami mineralnymi.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C
IDEALNE DO: Makaronów z mięsnymi sosami, dań z czerwonego mięsa, średnio i długo sezonowanych serów.
ALKOHOL: 14%

CENA: 112,00 zł