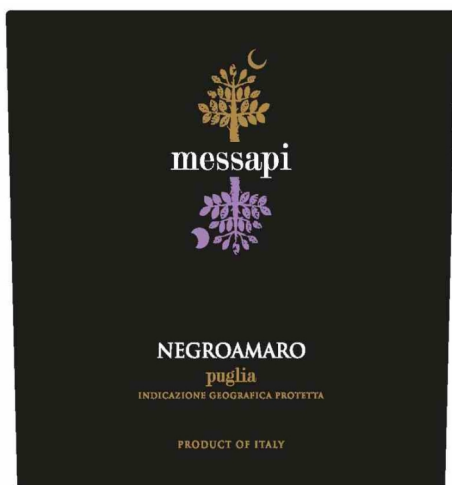


Winnica Vigneti del Salento

WINO CZEROWNE



SZCZEP WINOGRON: Negroamaro

WINIFIKACJA: Maceracja przez 8-10 dni z regularnymi przelewami. Fermentacja malolaktyczna w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE: W używanych dębowych beczkach pochodzenia francuskiego i amerykańskiego, przez 4-5 miesięcy.

SMIAK: Aksamitny, doskonale zrównoważony, z długim i pikantnym wykończeniem.

AROMAT: Winny, pikantny i owocowy z nutami czarnych jagód i delikatnymi nutami korzennymi.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C

IDEALNE DO: Makaronów, dań mięsnych i średnio dojrzałych serów.

ALKOHOL: 14%

CENA: 33,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Primitivo

WINIFIKACJA: Maceracja przez 8-10 dni z regularnymi przelewami. Fermentacja malolaktyczna w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE: Wino po butelkowaniu jest gotowe do picia.

SMIAK: Pełny, miękki, dobrze zbudowany, umiarkowanie taniyczny i dobrze zbalansowany.

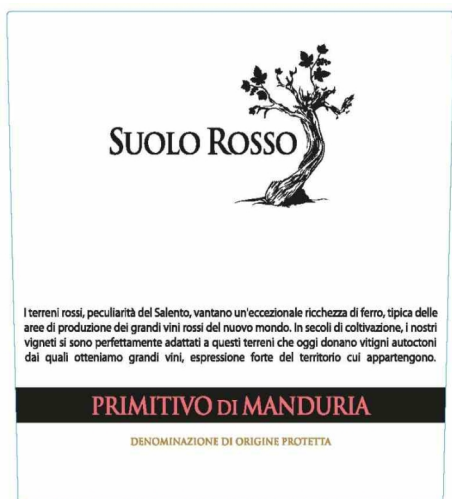
AROMAT: Wyraźnie owocowy.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C

IDEALNE DO: Dań na bazie dziczyzny, średnio dojrzewających serów.

ALKOHOL: 14%

CENA: 34,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Primitivo

WINIFIKACJA: Maceracja przez 12 dni w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE: W używanych dębowych beczkach, pochodzenia francuskiego i amerykańskiego, przez 8 miesięcy,

SMIAK: Okrągły i pełny na podniebieniu, otwiera się bogatymi, miękkimi taninami oraz dużą ilością owoców na finiszu.

AROMAT: Skoncentrowany, pełen ciemnych jeżyn, śliwek, z nutami kakao w tle.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C

IDEALNE DO: Makaronów z ciężkimi sosami, pizzy, dań z wieprzowiny, dojrzałych lub wędzonych serów.

ALKOHOL: 14%

CENA: 57,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Primitivo

WINIFIKACJA: Maceracja przez 8-10 dni z regularnymi przelewami. Fermentacja malolaktyczna w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE: W używanych dębowych beczkach, pochodzenia francuskiego i amerykańskiego, przez 6-8 miesięcy.

SMAK: Aksamitny, miękki, ciepły i dość taninowy, o doskonałej trwałości smakowo-zapachowej.

AROMAT: Złożony, owocowy, z nutami małych czerwonych owoców, w szczególności wiśni i jeżyn.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C

IDEALNE DO: Solidnych dań z makaronu, jagnięciny, dziczyzny z bogatymi sosami, sezonowanych serów.

ALKOHOL: 14%

CENA: 58,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Primitivo

WINIFIKACJA: Maceracja przez 18 dni w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE: W używanych dębowych beczkach, pochodzenia francuskiego i amerykańskiego, przez 12 miesięcy.

SMAK: Elegancki, z subtelnymi taninami i nutami kakao, kawy i wanilii.

AROMAT: Śliwek, dżemu wiśniowego i tytoniu, owocowo-pikantny.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C

IDEALNE DO: Grillowanych czerwonych mięs, twardych serów, wędzonych wędlin, fondue.

ALKOHOL: 14%

CENA: 104,00 zł

Winnica Schola Sarmenti

WINO CZEROWNE



SZCZEP WINOGRON: Negroamaro

WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C .

DOJRZEWANIE: W kadziach ze stali nierdzewnej przez około 3-4 miesiące.

SMIAK: Aksamitny, zmiękczonej lekką taniną, która pozostawia przyjemnie lekko gorzki posmak.

AROMAT: Przypraw z nutami skóry i tytoniu z wyraźnym owocowym finiszem.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C

IDEALNE DO: Makaronów, dań z wołowiny i dań z baraniny.

ALKOHOL: 13,5%

CENA: 51,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Primitivo

WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C .

DOJRZEWANIE: W kadziach ze stali nierdzewnej przez 4-5 miesięcy w kontrolowanej temperaturze.

SMIAK: Pełny, przyjemnie świeży, z żywymi taninami o długim, mocnym finiszu.

AROMAT: Czerwonych owoców, malin i truskawek z niezwykłą mieszanką aromatów, przywołujących na myśl fiołki, zmieszane z nutami żółtych owoców.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 14-18 °C

IDEALNE DO: Makaronów, dan z dzikiego ptactwa, wołowiny.

ALKOHOL: 13,5%

CENA: 51,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Negroamaro 50%, Primitivo 50%

WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C .

DOJRZEWANIE: W kadziach ze stali nierdzewnej przez 4-5 miesięcy w kontrolowanej temperaturze. Następnie 5 miesięcy w butelce.

SMIAK: Niezwykły, z dobrze rozwiniętymi taninami, wyraźny posmak dojrzałych i soczystych owoców.

AROMAT: Świeży, z nutami dojrzałych owoców i czarnej wiśni.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C

IDEALNE DO: Makaronów z mięsnymi sosami, steków i potraw z jelenia.

ALKOHOL: 13,5%

CENA: 51,00 zł

PUGLIA



SZCZEP WINOGRON: Negroamaro 80%, Malvasia Nera 20%

WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C.

DOJRZEWANIE: We francuskich dębowych beczkach przez 8 miesięcy. Następnie w butelce przez 10 miesięcy.

SMAK: Przejrzałych owoców z pikantnym i pieprznym finiszem, aromatyczny, warzywny.

AROMAT: Intensywny, kwiatowo-owocowy z nutami czarnego bzu, wiśniowej konfitury, jagód, bergamotki, dzikiej róży, wykończony dymem, tabaką i piżmem.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C

IDEALNE DO: Makaronów z mięsnymi sosami, grillowanej wołowiny i jagnięciny.

ALKOHOL: 14%

CENA: 67,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Primitivo

WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C.

DOJRZEWANIE: W średnio wypalonych beczkach z francuskiego dębu drugiego użycia przez 6 miesięcy. Następnie w butelce przez 8 miesięcy.

SMAK: Pełny, trwały, z miękkimi taninami i długim zakończeniem.

AROMAT: Intensywne nuty dojrzałych owoców ustępują przyjemnym aromatom tytoniowym z wyczuwalną nutą czekolady i kawy na finiszu.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C

IDEALNE DO: Makaronów, dań z dzikiego ptactwa, wołowiny.

ALKOHOL: 15%

CENA: 74,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Susumaniello

WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C .

DOJRZEWANIE: W średnio wypalonych beczkach z francuskiego dębu drugiego użycia przez 12 miesięcy. Następnie w butelce przez 6-9 miesięcy.

SMAK: Mocny, głęboki, zbalansowany, bez powierzchniowej słodyczy.

AROMAT: Czarnych owoców jeżyn i czereśni, z wyraźnymi nutami czarnego pieprzu, wanilii i goździków, zrównoważony.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C

IDEALNE DO: Makaronów, ciężkich mięsnych dań, steków, do medytacji.

ALKOHOL: 15%

CENA: 79,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Negroamaro 60%, Primitivo 40%

WINIFIKACJA: Fermentacja w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 26 °C .

DOJRZEWANIE: W średnio wypalonych beczkach z francuskiego dębu drugiego użycia przez 9 miesięcy. Następnie w butelce przez 8 miesięcy.

SMAK: Trwały, z dużą ilością wędzonych nut i miękkimi taninami, dobrze wyważony, z długim wykończeniem.

AROMAT: Balsamiczny, z nutami głęboko dojrzałych owoców i czekoladowo- tytoniowym wykończeniu.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C

IDEALNE DO: Ciężkich mięsnych dań, steków, do medytacji.

ALKOHOL: 15,5%

CENA: 97,00 zł

Winnica Sava

WINO CZEROWNE



SZCZEP WINOGRON: Negroamaro

WINIFIKACJA: Maceracja przez 8-10 dni z regularnymi przelewami. Fermentacja malolaktyczna w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE: W używanych dębowych beczkach pochodzenia francuskiego i amerykańskiego, przez 4-5 miesięcy.

SMAK: Aksamitny, bardzo dobrze zrównoważony pomiędzy świeżością a ciepłymi uczuciami, długotrwały i pikantny posmak.

AROMAT: Winny, pikantny i owocowy z nutami czarnej porzeczki i jagód.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C

IDEALNE DO: Makaronów, dań mięsnych, serów.

ALKOHOL: 13,5%

CENA: 36,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Primitivo

WINIFIKACJA: Maceracja przez 8-10 dni z regularnymi przelewami. Fermentacja malolaktyczna w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE: W używanych dębowych beczkach pochodzenia francuskiego i amerykańskiego, przez 6-8 miesięcy.

SMAK: Solidny, miękki, dość tani, harmonijny.

AROMAT: Intensywny, owocowy z nutami czerwonych owoców.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 16- 18 °C

IDEALNE DO: Bogatych pierwszych dań, czerwonego mięsa, dziczyzny i serów sezonowych.

ALKOHOL: 14%

CENA: 37,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Primitivo

WINIFIKACJA: Maceracja przez 10-12 dni z regularnymi przelewami. Fermentacja malolaktyczna w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

DOJRZEWANIE: W używanych dębowych beczkach, pochodzenia francuskiego i amerykańskiego, przez 12 miesięcy. Idealne do starzenia w butelce.

SMAK: Pikantny, z trwałym wykończeniem na nutach kakao i kawy.

AROMAT: Intensywny z nutami wiśni i jeżyn, nasączony tytoniem miętowym, lekko pikantny.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C

IDEALNE DO: Dań mięsnych, dziczyzny i dojrzałych serów z mleka owczego.

ALKOHOL: 14%

CENA: 107,00 zł

