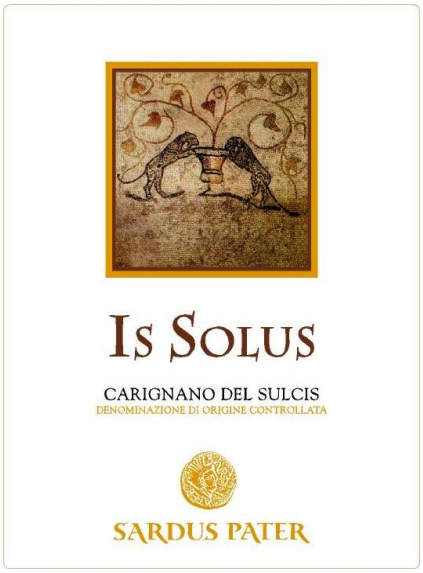
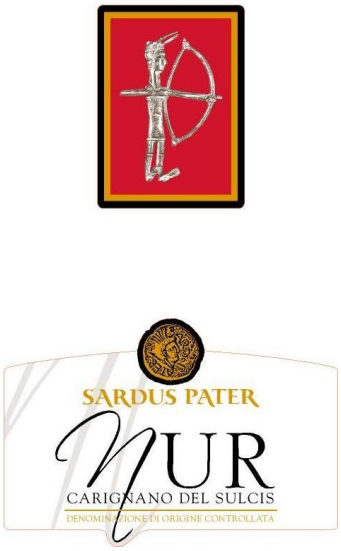
Winnica Sardus Pater

WINO CZEROWNE



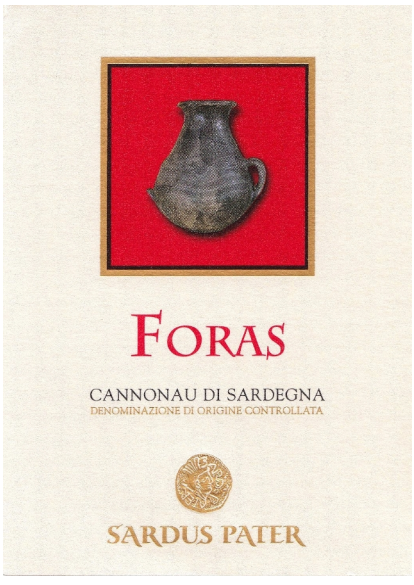
SZCZEP WINOGRON: Carignano
WINIFIKACJA: Maceracja przez około 8-10 dni w kontrolowanej temperaturze. Fermentacja w kadziach ze stali przez 15 dni.
DOJRZEWANIE: W beczkach z francuskiego dębu Alliera przez 12 miesięcy, następnie w butelce przez 12 miesięcy.
SMAK: Przyjemny, owocowy, ze zrównoważoną świeżością na podniebieniu. Finisz jest pikantny i mineralny.
AROMAT: Białych kwiatów i ziół, z delikatnym słonym odcieniem.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Makaronów, jagnięciny i wołowiny.
ALKOHOL: 14%

CENA: 43,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Carignano
WINIFIKACJA: Fermentacja przez około 12-15 dni w kadziach ze stali w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: W kadziach ze stali przez 10 miesięcy, następnie w butelce przez 3 miesiące.
SMAK: Niezwykła struktura, duża, aksamitna, harmonijna i zrównoważona, z wyraźnymi nutami owocowymi i trwałym zakończeniem.
AROMAT: Czerwonych jagód z ciepłymi zapachami gleby.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Makaronów, jagnięciny i wołowiny, serów.
ALKOHOL: 14%

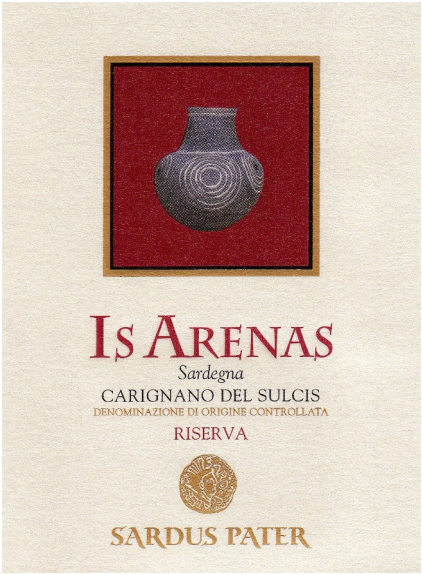
CENA: 44,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Cannonanu
WINIFIKACJA: Maceracja przez około 10 dni w kontrolowanej temperaturze. Fermentacja w kadziach ze stali przez 15 dni w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: W beczkach z francuskiego dębu Alliera przez 12 miesięcy, następnie w butelce przez 12 miesięcy.
SMAK: Bogaty i ciepły, z miękkimi taninami i umiarkowaną świeżością oraz trwałym wykończeniem.
AROMAT: Czerwonych owoców, poziomek, aromatycznych ziół z nutą korzenną.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Risotto z mięsem, makaronów z ciężkimi sosami, jagnięciny, dziczyzny (jeleń), drobiu.
ALKOHOL: 14%

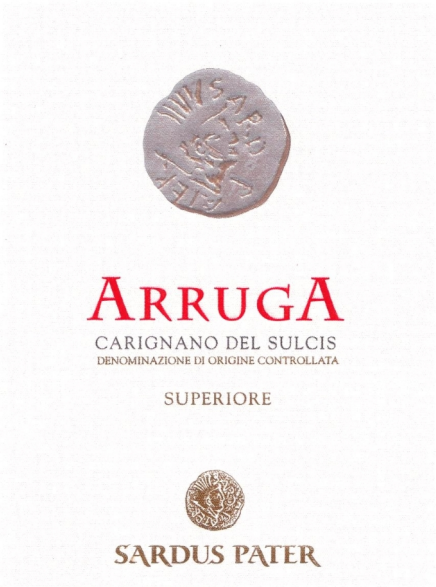
CENA: 46,00 zł

SARDYNIA



SZCZEP WINOGRON: Carignano
WINIFIKACJA: Fermentacja przez około 15 dni w kadziach ze stali w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: W beczkach z francuskiego dębu Alliera przez 10 miesięcy, następnie w butelce przez 6 miesięcy.
SMAK: Miękka i jedwabista konsystencja z wyraźnymi taninami i zrównoważoną świeżością.
AROMAT: Czerwonych owoców, lukrecji i mirtu, z balsamiczną i pikantną podstawą.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Dań z białym lub czerwonym mięsem, dań z dzikiego ptactwa, przyprawionych serów i dań z truflą.
ALKOHOL: 15%

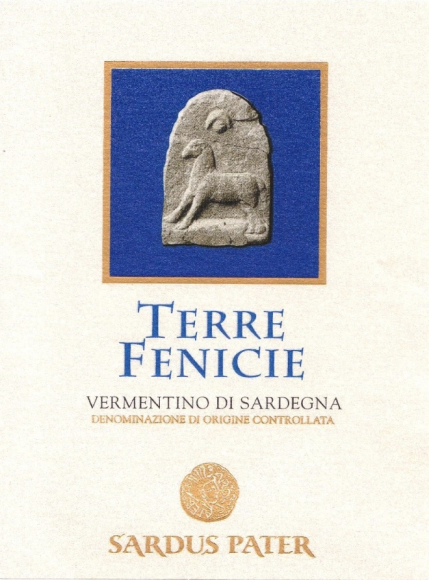
CENA: 70,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Carignano
WINIFIKACJA: Fermentacja przez około 15 dni w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: W beczkach z francuskiego dębu Alliera przez 12 miesięcy, następnie w butelce przez 12 miesięcy.
SMAK: Obfity, z gładkimi taninami z dodatkiem pikantnych i balsamicznych nut, z długim i trwałym zakończeniem.
AROMAT: Złożony, przypominający intensywne i częściowo zwiędłe czerwone kwiaty, dojrzałe czerwone owoce i dżem oraz małe czerwone owoce w alkoholu, z nutami wanilii i drewna.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Dań z truflą, dań z dzikiego ptactwa, jeleniny i sezonowanych serów.
ALKOHOL: 15%

CENA: 121,00 zł

WINO BIAŁE



SZCZEP WINOGRON: Vermentino
WINIFIKACJA: Zimna maceracja przez 10 godzin w temperaturze 8 °C. Fermentacja w kadziach ze stali w temperaturze 15 °C.
DOJRZEWANIE: W butelce przez 3 miesiące.
SMAK: Aksamitny, z dobrą równowagą między owocowymi aromatami i świeżością. Z mineralnym zakończeniem.
AROMAT: Delikatny i owocowy z nutami białej brzoskwini i kwiatu bzu czarnego.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 8-10 °C
IDEALNE DO: Dań z owocami morza, dań wegetariańskich i przekąsek.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 44,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Vermentino 100%
WINIFIKACJA: Zimna maceracja przez 10 godzin w temperaturze 8 °C . Fermentacja w kadziach ze stali w temperaturze 15 °C.
DOJRZEWANIE: W butelce przez 3 miesiące.
SMAK: Aksamitny, z dobrą równowagą między owocowymi aromatami i świeżością. Z mineralnym zakończeniem.
AROMAT: Delikatny i owocowy z nutami białej brzoskwini i kwiatu bzu czarnego.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 10-12 °C
IDEALNE DO: Dań z owocami morza, dań wegetariańskich i przekąsek.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 60,00 zł