Winnica Donatella Cinelli Colombini

WINO CZEROWNE

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese, z niewielkim dodatkiem winogron dopuszczonych w Toskanii.
WINIFIKACJA: Maceracja 15 dni w kontakcie ze skórkami. Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 27 °C przez 10-12 dni.
DOJRZEWANIE: Wino jest od razu butelkowane.
SMAK: Harmonijny ze zbalansowanymi taninami.
AROMAT: Pachnący winnymi aspektami z nutami czerwonych owoców.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Wołowiny, jagnięciny, cielęciny, drobiu, wędlin.
ALKOHOL: 14,5%

CENA: 45,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%
WINIFIKACJA: Maceracja 15 dni w kontakcie ze skórkami. Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 27 °C przez 10 dni.
DOJRZEWANIE: Wino jest od razu butelkowane, może dojrzewać w butelce przez około 4-5 lat w chłodnym miejscu.
SMAK: Przyjemny, harmonijny i długotrwały o doskonałej równowadze między dobrą strukturą kwasową a strukturą taninową.
AROMAT: Delikatny, złożony ze szczególnym aromatem czerwonych owoców i fiołka.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Dań kuchni toskańskiej, dań kuchni azjatyckiej lub północnoeuropejskiej, bardzo wszechstronne.
ALKOHOL: 14%

CENA: 46,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese 60%, Merlot 40%
WINIFIKACJA: Maceracja 15 dni w kontakcie ze skórkami. Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 27°C przez 10-13 dni.
DOJRZEWANIE: 6 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu, może dojrzewać w butelce przez około 4-5 lat w chłodnym miejscu.
SMAK: Średniej wielkości, miękkie taniny, które są zrównoważone przez owoce i alkohol.
AROMAT: Delikatny, bogaty, złożony, winny, wzbogacony nutami dojrzałych czerwonych jagód i egzotycznych przypraw.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Wędlin, dojrzałych serów, zup jak również do całych posiłków.
ALKOHOL: 13,5%

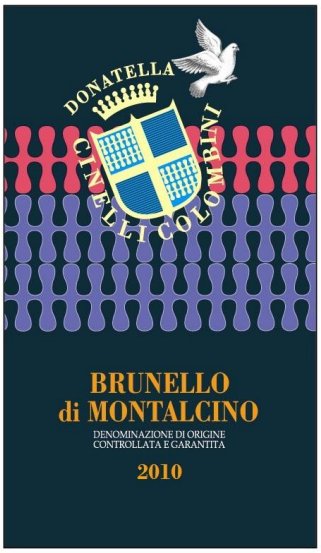
CENA: 50,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese
WINIFIKACJA: Maceracja w betonowych, ściętych, stożkowych kadziach wyposażonych w paski do chłodzenia i napełniania, które pozwalają zanurzyć wytłok w starożytny sposób, bez użycia pomp. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: 6 miesięcy w 5-6 hL beczkach z francuskiego dębu .
SMAK: Delikatny, długi, miękki, przyjemnie harmonijny w równowadze między strukturą garbnika a bogactwem owoców.
AROMAT: Pachnący, z nutami małych, dojrzałych czerwonych owoców i przypraw.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Potraw o bogatym smaku i o niskiej zawartości tłuszczu jak zupy, mięsa i sery.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 73,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese 60%, Merlot 20%, Sagrantino 20%
WINIFIKACJA: Maceracja 15 dni w kontakcie ze skórkami. Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 27 °C przez 10-12 dni.
DOJRZEWANIE: 18 miesięcy w 5 hl beczkach z francuskiego dębu. Idealne do długiego starzenia w butelce.
SMAK: Pełny, harmonijny, jedwabisty. Kwasowa i taninowa struktura harmonizuje z bogactwem smaku, przyjemne zakończenie.
AROMAT: Czysty, złożony, pełen nut małych czerwonych owoców z pikantnymi nutami.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Potraw indyjskich i chińskich, a także bardziej tradycyjnych jak pieczeń po toskańsku.
ALKOHOL: 14%

CENA: 73,00 zł



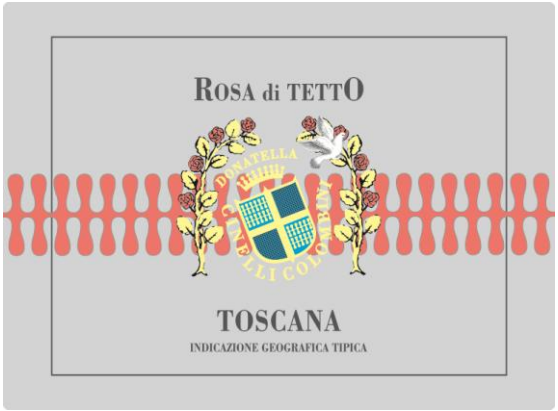
SZCZEP WINOGRON: Sangiovese
WINIFIKACJA: Fermentacja i maceracja w betonowych kadziach w kształcie stożka ściętego, które są otwarte na górze, wyposażone w tłok. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze około 27 °C, po fermentacji następuje maceracja wina w kontakcie ze skórą. Cały proces trwa około 20-25 dni.
DOJRZEWANIE: W beczkach z dębu francuskiego 0,5-0,7 hl przez około 2,5 roku.
SMAK: Harmonijny, intensywny, głęboki, złożony z przyjemnym długim wykończeniem.
AROMAT: Delikatny, złożony, przypominający małe czerwone jagody i przyprawy.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C
IDEALNE DO: Intensywnych dań mięsnych i przyprawionych serów.
ALKOHOL: 14%

CENA: 150,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese
WINIFIKACJA: Fermentacja i Maceracja w betonowych kadziach w kształcie stożka ściętego, które są otwarte na górze, wyposażone w tłok. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze około 27 °C, po fermentacji następuje maceracja wina w kontakcie ze skórą. Cały proces trwa około 20-25 dni.
DOJRZEWANIE: Pierwszy rok dojrzewania w 5-7 hl beczkach z francuskiego dębu z małych warsztatów rzemieślniczych. Nastepnie w beczkach 15-40 hl z dębu Allier i Slavonia. Panel degustacyjny złożony z czterech kobiet (Rosemary George, Master of Wine, niemiecka ekspertka od wina Astrid Schwarz, jedna z najlepszych włoskich sommelierek i nauczycieli Daniela Scrobogna oraz Master of Wine Madeleine Stenwreth) decyduje, gdzie i jak długo postarzać wino.
SMAK: Harmonijny, intensywny, głęboki, złożony, z przyjemnym długim wykończeniem.
AROMAT: Delikatny, złożony, przypominający małe czerwone jagody i przyprawy.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18 °C
IDEALNE DO: Intensywnych dań mięsnych i przyprawionych serów.
ALKOHOL: 14%

CENA: 199,00 zł

WINO RÓŻOWE



SZCZEP WINOGRON: Sangiovese
WINIFIKACJA: Schłodzone suchym lodem grona maceracjują się w kadziach ze stali przez 18 godzin w temperaturze 4-6 °C. Fermentacja w stalowych kadziach w temperaturze 18 °C przez 20 dni z drożdżami.
DOJRZEWANIE: W stalowych kadziach, aż do wyczerpania cukru.
SMAK: Dobrze wyważony i bardzo przyjemny, jedwabiste taniny i świeżość, która równoważy alkohol. Przyjemny smak czerwonych jagód w ustach.
AROMAT: Delikatny, bogaty, pachnący, z nutą zielonego jabłka i egzotycznych owoców, nuty kwiatowe zwłaszcza fiołki
TEMPERATURA SERWOWANIA: 10-12 °C
IDEALNE DO: Delikatnych potraw, takich jak zupy, ryby, jajka, białe mięso i warzywa, a także miękkie, nie pikantne sery.
ALKOHOL: 13%

CENA: 47,00 zł