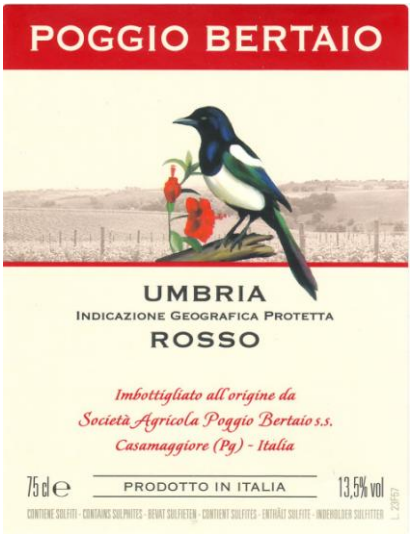
Winnica Poggio Bertaio

WINO CZEROWNE



SZCZEP WINOGRON: Sangiovese 60%, Merlot 30%, Cabernet 10%
WINIFIKACJA: Maceracja przez ok. 7-12 dni. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: 8 miesięcy w stalowych beczkach i 4 miesiące w butelce. Możliwość starzenia się 4-5 lat w butelce.
SMAK: Dobra i zrównoważona struktura, z rozwiniętymi i miękkimi taninami.
AROMAT: Łagodna nuta świeżej trawy, która szybko miesza się z nutą leśnych owoców.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Makaronów, cielęciny i drobiu.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 35,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese
WINIFIKACJA: Maceracja przez około 7-12 dni. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: Około 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu, użytych 3 lub 4 razy i 12 miesięcy w butelce. Starzenie około 10 lat.
SMAK: Świeży z długim zakończeniem.
AROMAT: Fiołków, wiśni, jagód i lukrecji.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Salami, surowych szynek, pieczonego kurczaka.
ALKOHOL: 14,5%

CENA: 44,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese
WINIFIKACJA: Maceracja przez około 7-12 dni. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: 24 miesiące w beczkach wykonanych z dębu francuskiego, z czego 20% to nowe, 40% drugie użycie i 40% trzecie użycie. Następnie rafinacja trwa w butelce przez 12 miesięcy. Starzenie się przez co najmniej 15 lat.
SMAK: Bardzo elegancki na podniebieniu z aksamitnymi taninami i trwałym wykończeniem.
AROMAT: Wiśni, cynamonu i słodkiej lukrecji.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Wołowiny i dziczyzny.
ALKOHOL: 14,5%

CENA: 78,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Merlot 50%, Cabernet 50%
WINIFIKACJA: Maceracja przez około 3-4 tygodnie. Fermentacja w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: Około 30 miesięcy w nowych beczkach z francuskiego dębu, następnie 24 miesiące w butelce. Możliwość starzenia przez co najmniej 15 lat w butelce.
SMAK: Dobra i zrównoważona struktura, z rozwiniętymi i miękkimi taninami, długie wykończenie.
AROMAT: Tony czekolady, dojrzałe czerwone owoce , jagody.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 18-20 °C
IDEALNE DO: Dań mięsnych, zwłaszcza czerwonych, pieczeni, dziczyzny i wędlin.
ALKOHOL: 14%

CENA: 138,00 zł

WINO BIAŁE

SZCZEP WINOGRON: Grechetto
WINIFIKACJA: Fermentacja w kontrolowanej temperaturze .
DOJRZEWANIE: 4 miesiące w stalowych kadziach, następnie 2 miesiące w butelce. Możliwe starzenie w butelce przez 2-3 lata.
SMAK Wytrawny z dobrą ostrością, kwasowością i strukturą.
AROMAT: Kwiatowy z delikatną nutą owocową.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 10-12 °C
IDEALNE DO: Skorupiaków, lekkich potraw z ryb lub jako aperitif.
ALKOHOL: 13,5 %

CENA: 35,00 zł

UMBRIA

Winnica Brogal Vini

WINO CZEROWNE

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo
WINIFIKACJA: Maceracja przez około 15 dni, fermentacja malolaktyczna w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: 6 miesięcy we francuskich drewnianych beczkach, następnie w kadziach ze stali na drobnych osuszach. Leżakuje 3 miesiące w butelce.
SMAK: Winny, delikatny, wytrawny i pełny.
AROMAT: Delikatnych czerwonych owoców.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 14-16 °C
IDEALNE DO: Pieczeni i dań z dzikiego ptactwa.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 34,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese, Merlot, Sagrantino
WINIFIKACJA: Maceracja przez około 15 dni, fermentacja malolaktyczna w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: 6 miesięcy w dużych 40 hl francuskich drewnianych beczkach, a następnie 3 miesiące w butelce.
SMAK: Dobrze zbalansowany, z długim wykończeniem.
AROMAT: Czerwonych owoców, z nutami waniliowymi.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 14-16 °C
IDEALNE DO: Pierwszych dań z sosami mięsnymi, pieczonych białych mięs, drobiu i dziczyzny.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 49,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo
WINIFIKACJA: Maceracja przez około 20 dni, pierwsza fermentacja w kontrolowanej temperaturze, następnie oddzielenie nasion i fermentacja malolaktyczna we francuskich beczkach.
DOJRZEWANIE: 18 miesięcy we francuskich drewnianych beczkach, następnie w kadziach ze stali przez 6 miesięcy na drobnych osuszach. Następnie 8 miesięcy w butelce.
SMAK: Harmonijny i szlachetny, o dobrze rozbudowanej strukturze.
AROMAT: Intensywne zapachy trufli, skóry, tytoniu i przypraw.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 14-16 °C
IDEALNE DO: Pieczonych czerwonych mięs, dziczyzny i dojrzałych serów.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 57,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sangiovese
WINIFIKACJA: Maceracja przez około 20 dni, fermentacja malolaktyczna we francuskich drewnianych beczkach w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: 18 miesięcy we francuskich drewnianych beczkach, następnie w kadziach ze stali przez 6 miesięcy na drobnych osuszach. Następnie 8 miesięcy w butelce.
SMAK: Winny, harmonijny, wytrawny, z dobrą strukturą.
AROMAT: Dżemu wiśniowego, jagód, lukrecji i cynamonu, wraz z pikantnymi tonami goździków i tytoniu.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Dań mięsnych, makaronów i serów.
ALKOHOL: 13,5%

CENA: 57,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sagrantino
WINIFIKACJA: Maceracja przez około 30 dni, pierwsza fermentacja w kontrolowanej temperaturze, następnie następuje oddzielenie nasion i fermentacja malolaktyczna w kadziach ze stali nierdzewnej.
DOJRZEWANIE: 6 miesięcy w dużych 40 hl francuskich drewnianych beczkach, kolejne 6 miesięcy we francuskich beczułkach. Ostateczne udoskonalenie w kadziach ze stali przez 6 miesięcy, następnie 12 miesięcy w butelce.
SMAK: Rozbudowany i złożony z miękkimi taninami i długim zakończeniem.
AROMAT: Intensywnych owoców, z nutami jeżyn i porzeczki.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Dań mięsnych, dziczyzny i dojrzałych serów.
ALKOHOL: 14%

CENA: 109,00 zł

SZCZEP WINOGRON: Sagrantino
WINIFIKACJA: Maceracja przez około 30 dni, fermentacja malolaktyczna w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze.
DOJRZEWANIE: 18 miesięcy w dużych 40 hl francuskich drewnianych beczkach, następnie 6 miesięcy w butelce.
SMAK: Wytrawny, głęboki, z żywą kwasowością, miękkimi taninami i trwałym wykończeniem.
AROMAT: Intensywnie owocowy, z nutami jeżyn i porzeczki.
TEMPERATURA SERWOWANIA: 16-18 °C
IDEALNE DO: Makaronów, dań z czerwonego mięsa, dziczyzny i serów.
ALKOHOL: 14%

CENA: 114,00 zł