



Villa Mottura Negroamaro

Cena brutto	53,00 zł
Cena netto	43,09 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	MZ.40
Producent	Mottura

Opis produktu

Villa Mottura Negroamaro wytworzone z winogron Negroamaro, odmiany o odległych początkach, uprawiane w południowej Apulii od VI wpne. Winogrona zbiera się wyłącznie ręcznie, ostrożnie selekcionując grona i poddając je tradycyjnej maceracji 10-12 dni na skórze, fermentując moszcz w kontrolowanej temperaturze z pompowaniem. Po fermentacji alkoholowej następuje fermentacja malolaktyczna. Wino dojrzewa przez 6 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.

Głęboki rubinowy kolor, intensywnie czerwony, szeroki bukiet zawierający dojrzałe owoce, pieprz, tytoń i orzech, z eterycznymi nutami. Wino aksamitne, pełne i harmonijne w ustach.

Potrawy: czerwone mięsa, pieczenie, dziczyzna, sery
Temperatura serwowania: 18 °C