



Ser Gioveto

Cena brutto	275,00 zł
-------------	------------------

Cena netto	223,58 zł
------------	------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Opis produktu

Ser Gioveto - jasny rubinowo-czerwony kolor, wino uwalnia ciepły, atrakcyjny aromat czarnej wiśni, śliwki i syropu z czarnej porzeczki, a następnie balsamiczne nuty z pikantnym wykończeniem ze skóry i słodkiego tytoniu. W ustach ciepłe i wyważone, ze spójną strukturą tanin, które wspierają długi finisz wina. Ser Gioveto jest długowieczne, może leżakować do 20 lat. Potrawy: polecane do ciężkich sosów, mięs, potraw z dziczyzny i twardych serów.

Produkcja wina sięga 1985 roku. Wtedy założyciel winnicy, stworzył wino Ser Gioveto, by oddać hołd swojemu synowi, który w tym roku zaczął pracę na winnicy. Nazwa oprócz skojarzeń z imieniem Sergio ma też odniesienie do archaicznej nazwy Sangiovese „Sangiovetto”. Wino starzone w dębie francuskim przez 9-14 miesięcy.