



## Vigne Vecchie Primitivo di Manduria

Cena brutto	<b>267,00 zł</b>
Cena netto	<b>217,07 zł</b>
Dostępność	<b>Niedostępny</b>

### Opis produktu

**Vigne Vecchie Primitivo di Manduria** to niezwykle skoncentrowane wino o wielu aromatach i smakach, między innymi wiśni i czereśni, śliwek świeżych i suszonych oraz odrobiny wanili, mięty i tytoniu. Jest bardzo kompleksowe dzięki mocnym taninom, dobrej strukturze i kwasowości, a na finiszu wyczuwalny jest wspaniały smak ciemnych, pestkowych owoców, kawy i kakao. Kolor jest ciemnorubinowy.

**Produkcja:** Winogrona delikatnie wyciśnięto i schłodzono do 10°C. Maceracja trwa od 10-12 dni, a wino jest regularnie przepompowywane. Po fermentacji alkoholowej, następuje fermentacja jabłkowo-mlekowa w kadziach z nierdzewnej stali. Następnie wino dojrzewa w beczkach z amerykańskiego i francuskiego dębu przez 12 miesięcy.

**Potrawy:** Wspaniałych dań z Puglii, mięsa pieczonego, dziczyzny i dojrzałych, owczych serów.

**Zapach:** intensywny, z obecnością wiśni i jeżyn

**Smak:** owocowy, z nutami kakao i kawy

**Zawartość alkoholu:** . 14,5% obj

**Temperatura podawania:** 18 - 20 ° C

**Nagrody:**

Mundus Vini 2014: Złoto w 2012

BELViNi.DE 2013: 96 punktów w 2010

International Wine Competition Lyon: Złoto w roku 2010

Berlin Wine Trophy 2013: Złoto w roku 2010. Premium Select Wine Challenge: 88 punktów / 3 gwiazdki / srebrny w 2010

Mundus Vini 2013: Srebrny w 2010 roku

**Złota seria ! - to wino koniecznie trzeba spróbować.**