



Vigne Vecchie Primitivo di Manduria

Cena brutto	267,00 zł
Cena netto	217,07 zł
Dostępność	Niedostępny

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.