



## Vigne Vecchie Negroamaro

Cena brutto **175,00 zł**

Cena netto **142,28 zł**

Dostępność **Dostępny**

### Opis produktu

Kolekcja dokładnie wyselekcjonowanych winogron, rozdrabnianie na zimno pre-maceracji w zbiorniku w temperaturze 0 ° C przez około 4-5 dni, następnie maceracja w kontrolowanej temperaturze 21-22 ° C przez 10-12 dni. Fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Leżakuje w beczkach dębowych przez okres 12 miesięcy.

Głęboka czerwień rubinowa z granatowymi refleksami. Intensywny i złożony aromat z pikantnymi nutami tytoniu, skóry i owocowych nut jagód. W ustach wrażenie gładkości, która sprawia, że wino ma potencjał.

Najlepiej smakuje z czerwonymi mięsami i przyprawionymi serami.

Temperatura serwowania: 18 °C