

# "La Maga" Barbera DOC Oltrepo Pavese

Castello di Cigognola - Lombardia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Oltrepo Pavese
Szczepy:	Barbera
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier resztkowy:	0.1 g/l
Kwasowość:	5.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzwianie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 10 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Wino o ciemnej, rubinowej barwie. W bukiecie dominują ciemne owoce: jagody, czarne porzeczki, jeżyny a także tytoń. Na podniebieniu soczyste, rozwija się w kierunku gęstego, eleganckiego, pełnego i krągłego z mocno podkreślonymi taninami.

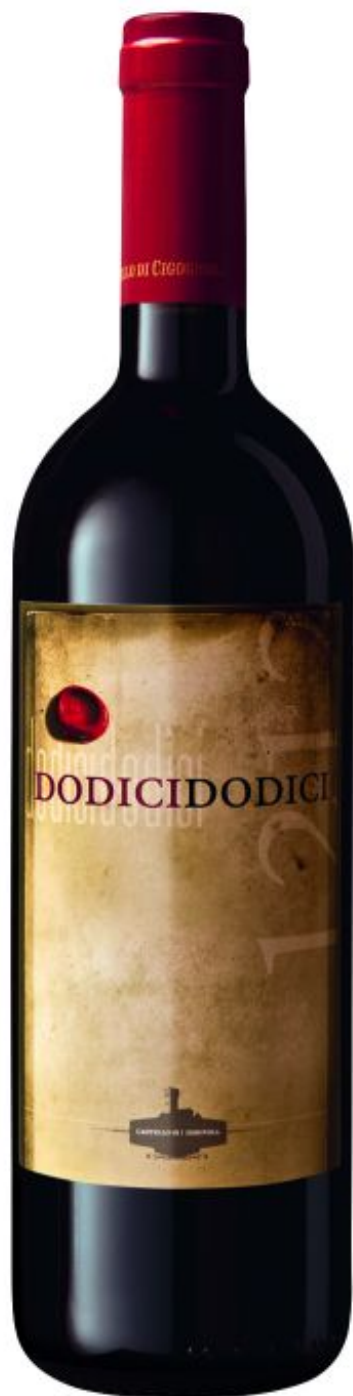
## Podawać do:

Polecamy do czerwonych mięs w aromatycznych i ciężkich sosach. Wino to lubi zdecydowane przyprawy i pikantne dania.



# "Dodidodici" Barbera DOC Oltrepo Pavese

Castello di Cigognola - Lombardia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Oltrepo Pavese
Szczepy:	Barbera
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	0.1 g/l
Kwasowość:	5.6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 7 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Wino o rubinowej, połyskliwej barwie. W bukietcie dominują zapachy wiśni i fiołków. W smaku pełne, delikatne o przyjemnej, nadającej temu winu świeżości kwasowości. Eleganckie o długim zakończeniu.

## Podawać do:

Polecamy do popularnych dań kuchni włoskiej, makaronów z sosem mięsnym, pizzy, wszelkich zapiekanek i grillowanych warzyw. Wino lubi obecność pomidorów w sosach.

