

Citra Vini "BISANZIO" Trebbiano d'Abruzzo DOC

Citra Vini - Abruzja - Włochy



| | |
|------------------------|-------------------------|
| Charakter: | Białe |
| Apelacja: | DOC Trebbiano d'Abruzzo |
| Szczepy: | Trebbiano 100% |
| Zawartość alkoholu: | 12.5% |
| Cukier reszkowy: | 5.13 g/l |
| Kwasowość: | 5.89 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | stalowe kadzie |
| Przechowywanie: | 2 lata |
| Temperatura podawania: | 6-8 °C |

Opis:

Średni wiek winnic, z których pochodzą grona to około 30 lat. Wino o jasnej, słonecznej barwie z zielonkawymi refleksami. Bukiet delikatny, przyjemny, wyczuwalna nuta agrestu z elementami dojrzałych, białych, słodkich owoców. W smaku jedwabiste, lekko żywe, z nutą świeżych przypraw i dojrzałej gruszki.

Podawać do:

Polecane do świeżych sałatek, lekkich dań z ryb, doskonale jako aperitif.

Citra Vini "BISANZIO" Montepulciano DOC

Citra Vini - Abruzja - Włochy



| | |
|------------------------|--------------------|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | DOC Montepulciano |
| Szczepy: | Montepulciano 100% |
| Zawartość alkoholu: | 12.5% |
| Cukier reszkowy: | 6.65 g/l |
| Kwasowość: | 5.97 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | stalowe kadzie |
| Przechowywanie: | do 2 lat |
| Temperatura podawania: | 16 °C |

Opis:

Winnice położone na kamienistym, wapiennym podłożu. Średni wiek winnic to około 35 lat. Wino o ciemnej, rubinowej barwie, charakteryzuje się intensywnym, ziemistym bukietem z nutą jeżyn i suszonych śliwek. Wino o mineralnym charakterze i doskonałej strukturze z miękkimi taninami, długim finiszem, pozbawione agresywności.

Podawać do:

Polecane do potraw z grilla, gulaszu, makaronów z mięsem, delikatnej dziczyzny, salami oraz pikantnych serów. Wino to lubi sosy na bazie pomidorów.

Citra Vini "BISANZIO" Merlot IGT

Citra Vini - Abruzja - Włochy



| | |
|------------------------|-------------------|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | IGT Abruzja |
| Szczepy: | Merlot 100% |
| Zawartość alkoholu: | 13% |
| Cukier reszkowy: | 5.73 g/l |
| Kwasowość: | 5.87 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | stalowe kadzie |
| Przechowywanie: | 2 lata |
| Temperatura podawania: | 16-18 °C |

Opis:

Wiek winnic z których pochodzą grona to 35 lat. Średnia wydajność winnic to około 60 hl/ha. W bukietcie dominują aromaty wiśni z pikantnymi nutami lukrecji i migdałów. Na podniebieniu delikatne, aksamitne o miękkich taninach.

Podawać do:

Polecamy do czerwonych mięs oraz do średnio wyrazistych serów.

Citra Vini "SISTINA" Pecorino IGT

Citra Vini - Abruzja - Włochy



| | |
|------------------------|-------------------|
| Charakter: | Białe |
| Apelacja: | IGT Abruzja |
| Szczepy: | Pecorino 100% |
| Zawartość alkoholu: | 13% |
| Cukier reszkowy: | 5.6 g/l |
| Kwasowość: | 5.85 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | stalowe kadzie |
| Przechowywanie: | 2 lata |
| Temperatura podawania: | 6-8 °C |

Opis:

Średni wiek winnic, z których pochodzą winogrona to 30 lat. Wino o jasnej, słomkowej barwie, świeże i wyraziste. W bukacie wyczuwalne egzotyczne owoce. Wyjątkowe Pecorino o stonowanej kwasowości i mineralnym charakterze.

Podawać do:

Doskonałe do owoców morza podanych z oliwą i skropionych cytryną.

Citra Vini "SISTINA" Montepulciano d'Abruzzo

Citra Vini - Abruzja - Włochy



| | |
|------------------------|--|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | DOC Montepulciano d'Abruzzo |
| Szczepy: | Montepulciano 100% |
| Zawartość alkoholu: | 13.5% |
| Cukier reszkowy: | 8 g/l |
| Kwasowość: | 6.06 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | beczka dębową |
| Przechowywanie: | do 3 lat |
| Nagrody: | Mundus Vini Meininger 2015 - Złoty Medal |
| Temperatura podawania: | 18-20 °C |

Opis:

Maceracja przebiega w niskiej temperaturze w stalowych tankach, następnie wino leżakuje w beczkach dębowych. Bukiet intensywny, obecne pikantne aromaty, nuta lukrecji i jagód. Wino charakteryzuje się rubinową barwą. Na podniebieniu obecne krągłe taniny, nieco młode, ale dzięki leżakowaniu szybko nabiera więcej ciała.

Podawać do:

Polecamy do dań z makaronu i sosami mięsnymi ze szczyptą ziół, wino lubi pomidory z wyrazistymi przyprawami.

Citra Vini "NIRO" Montepulciano d'Abruzzo DOC

Citra Vini - Abruzja - Włochy



| | |
|------------------------|--|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | DOC Montepulciano d'Abruzzo |
| Szczepy: | Montepulciano 100% |
| Zawartość alkoholu: | 13.5% |
| Cukier reszkowy: | 6 g/l |
| Kwasowość: | 5.5 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | stalowe kadzie i beczka dębową |
| Przechowywanie: | 3 lata |
| Nagrody: | Mundus Vini Meininger 2015 - Złoty Medal |
| Temperatura podawania: | 18-20 °C |

Opis:

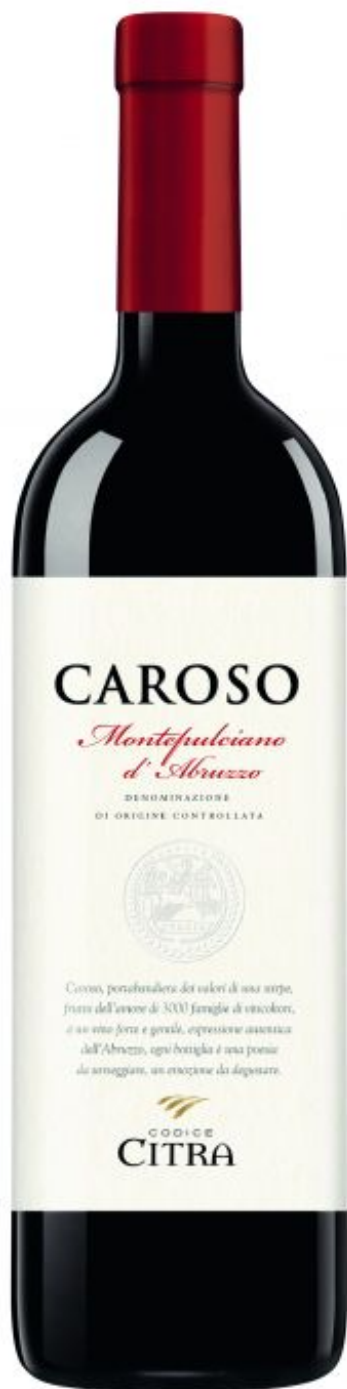
Wino o bukietie zdominowanym przez czereśnię, czarną porzeczkę i karmel, z nutą świeżo zmielonego czarnego pieprzu i kakao. W dużej mierze zawdzięcza go leżakowaniu w beczkach dębowych. W ustach klasyczne o charakterystycznej strukturze zrównoważonych tanin, złożone i krągłe w smaku.

Podawać do:

Doskonałe do makaronów z mięsnymi sosami, idealne do grillowanej jagnięciny lub dziczyzny.

"CAROSO" Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Citra Vini - Abruzja - Włochy



| | |
|------------------------|--|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | DOC Montepulciano d'Abruzzo |
| Szczepy: | Montepulciano 100% |
| Zawartość alkoholu: | 14% |
| Cukier reszkowy: | 7.11 g/l |
| Kwasowość: | 5.88 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | beczka dębową |
| Przechowywanie: | do 10 lat |
| Nagrody: | Mundus Vini 2016 - Srebrny Medal; Berlin Wein Trophy 2016 - Srebrny Medal |
| Temperatura podawania: | 18-20 °C |

Opis:

Wino powstało z selektywnie zbieranych winogron, leżakuje co najmniej 6 m-cy w beczkach dębowych. O głębokiej, rubinowej barwie. Aromat silny, ziemisty z nutą ciemnych jagód i suszonych śliwek. W smaku pełne, balsamiczne, z czekoladową nutą i o długim finiszu. Wino o dużym potencjale do leżakowania.

Podawać do:

Odpowiednie do mocno przyprawionego gulaszu, aromatycznych, dojrzewających serów, duszonych mięs. Wino to lubi pikantne przyprawy oraz czarną czekoladę.


CODICE
CITRA
VINI, VOLTI, VALORI.