

Nero di Troia Castel del Monte DOC

Conte Spagnoletti Zeuli - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Castel del Monte
Szczepy:	Nero di Troia
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	1.7 g/l
Kwasowość:	5.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 6 lat
Temperatura podawania:	16-17 °C

Opis:

Bukiet zdominowany przez wiśnie, z nutami drewna, czarnej porzeczki i tytoniu. W smaku bardzo owocowe i strukturalne. Miękkie, słodkie taniny, które są dobrze zintegrowane, ale wciąż obecne. W posmaku wanilia i lukrecja. Harmonijne wino, które z czasem fantastycznie się rozwinie.

Podawać do:

Polecamy do mięs z grilla ze świeżymi warzywami.

"Casale Matilde" Rosso Castel del Monte DOC

Conte Spagnoletti Zeuli - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Castel del Monte
Szczepy:	Montepulciano 50%, Nero di Troia 50%
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	2.1 g/l
Kwasowość:	4.9 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Pikantne, mocne, wspaniałe, smaczne wino, o masywnym bukicie, który charakteryzuje się jagodowymi i ziołowymi nutami. Obecne intensywne aromaty czarnych czereśni. W smaku ziemiste i pikantne, miękkie i soczyste. Jego cechy sprawiają, że nadaje się do prawie wszystkich posiłków.

Podawać do:

Polecamy do wielu codziennych potraw, zwłaszcza salami i miękkiego sera.



Aglianico Castel del Monte DOC

Conte Spagnoletti Zeuli - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Castel del Monte
Szczepy:	Aglianico
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 7 lat
Temperatura podawania:	16-17 °C

Opis:

Wino o głębokim, ciemnoczerwonym kolorze. Zapach jest intensywny z nutą śliwki, pieprzu, ziół i niuansem zapachu palonego drewna. Bardzo wyważone na podniebieniu, aksamitne i miękkie, z delikatnymi taninami. Długie i przyjemne zakończenie.

Podawać do:

Dzięki miękkim, dojrzałym garbnikom doskonale pasuje do ciemnego mięsa.

"Terranera" Castel del Monte DOC Riserva

Conte Spagnoletti Zeuli - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Castel del Monte
Szczepy:	Montepulciano 40% Nero di Troia 40% Aglanico 20%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier resztkowy:	2.2 g/l
Kwasowość:	6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 8 lat
Temperatura podawania:	16-17 °C

Opis:

"Riserva del Conte" jest to wyjątkowe cuvee powstałe z tradycyjnych w regionie odmian winorośli. Winogrona pochodzą z najlepszych winnic o ciemnej, prawie czarnej glebie. Odpowiedni charakter tego wina widać w skoncentrowaniu na podniebieniu. Taniny są dobrze wyważone i krągłe. Ostre, lekko ziemiste nuty w bukicie, w połączeniu z ciemnymi soczystymi owocami nadają charakter temu winu.

Podawać do:

Solidnie przyprawionych mięs, podanych z grillowanymi warzywami.