

ABRUZZA WŁOCHY

czerwone wytrawne

ABRUZZA - Klimat jest ciepły, śródziemnomorski, wietrzny, o łagodnych zimach i sporych różnicach temperatur między dniem a nocą oraz latem a zimą. Ponieważ niemal 2/3 regionu to góry, a 1/3 to wzgórze, warunki do uprawy winorośli są tam bardzo sprzyjające. Winnice w Abruzji zakładali już starożytni Etruskowie w VII w. p.n.e. Abruzja ma jedno z najwyższych zbiorów winogron w całych Włoszech.



Szczepy:

Montepulciano 100%

DOC Montepulciano d'Abruzzo

Winnica

gleby: kamieniste, wapienne

Wiek winnic: 40 lat

Średnia wydajność: 40 hl/ha

Charakterystyka wina

- kwasowość: 6,06g/l

- Alkohol: 13,50 %

- Cukier resztkowy: 8,00 g/l

Winifikacja

maceracja w niskiej temperaturze w stalowych tankach i leżakowane w beczkach dębowych

bukiet: intensywny bukiet jagód, obecne pikantne aromaty i nuta lukrecji

kolor: rubinowy

smak: krągłe taniny, nieco młode, ale dzięki leżakowaniu w beczce dębowej nabrało nieco ciała

serwowanie: 18-20°C, przyprawione dania z makaronu i sosem mięsnym ze szczyptą pikantnych ziół

ABRUZZA WŁOCHY

białe wytrawne

ABRUZZA - Klimat jest ciepły, śródziemnomorski, wietrzny, o łagodnych zimach i sporych różnicach temperatur między dniem a nocą oraz latem a zimą. Ponieważ niemal 2/3 regionu to góry, a 1/3 to wzgórza, warunki do uprawy winorośli są tam bardzo sprzyjające. Winnice w Abruzji zakładali już starożytni Etruskowie w VII w. p.n.e. Abruzja ma jedno z najwyższych zbiorów winogron w całych Włoszech.



Szczepy:

Pecorino 100%

DOC Trebbiano d'Abruzzo

Winnica

gleby: kamieniste, wapienne

Wiek winnic: 30 lat

Średnia wydajność: 80 hl/ha

Charakterystyka wina

- kwasowość: 5,85g/l

- Alkohol: 13,00 %

- Cukier resztkowy: 5,60 g/l

Winifikacja

maceracja w niskiej temperaturze w stalowych tankach

bukiet: świeże i wyraziste, wyczuwalne egzotyczne owoce

kolor: jasna - słomkowa

smak: stonowana kwasowość, elegancki mineralny charakter

serwowanie: 6-8°C, doskonałe do owoców morza z oliwą i skropionych cytryną

CITRA VINI - Montepulciano

Abruzja WŁOCHY

czerwone wytrawne

ABRUZJA - Klimat jest ciepły, śródziemnomorski, wietrzny, o łagodnych zimach i sporych różnicach temperatur między dniem a nocą oraz latem a zimą. Ponieważ niemal 2/3 regionu to góry, a 1/3 to wzgórze, warunki do uprawy winorośli są tam bardzo sprzyjające. Winnice w Abruzji zakładali już starożytni Etruskowie w VII w. p.n.e. Abruzja ma jedno z najwyższych zbiorów winogron w całym Włoszech.



Szczepy:

Montepulciano 100%

DOC Montepulciano d'Abruzzo

Winnica

gleby: kamieniste, wapienne

Wiek winnic: 35 lat

Średnia wydajność: 80 hl/ha

Charakterystyka wina

- kwasowość: 5,97g/l

- Alkohol: 12,50 %

- Cukier resztkowy: 6,56 g/l

Winifikacja

maceracja długa w niskiej temperaturze

bukiet: intensywny, ziemisty bukiet z nutą jeżyn i suszonych śliwek

kolor: ciemny, rubinowy, mocny kolor

smak: wino o mineralnym charakterze i doskonałej strukturze, z miękkimi taninami i długim finiszem - pozbawione agresywności

serwowanie: 18-20°C, polecamy do potraw z grilla, dziczyzny, salami oraz do pikantnych serów

CITRA VINI - Merlot

Abruzja WŁOCHY

czerwone wytrawne

ABRUZJA - Klimat jest ciepły, śródziemnomorski, wietrzny, o łagodnych zimach i sporych różnicach temperatur między dniem a nocą oraz latem a zimą. Ponieważ niemal 2/3 regionu to góry, a 1/3 to wzgórza, warunki do uprawy winorośli są tam bardzo sprzyjające. Winnice w Abruzji zakładali już starożytni Etruskowie w VII w. p.n.e. Abruzja ma jedno z najwyższych zbiorów winogron w całych Włoszech.



Szczepy:

Merlot 100%

IGT Abruzja

Winnica

gleby: kamieniste, wapienne

Wiek winnic: 35 lat

Średnia wydajność: 80 hl/ha

Charakterystyka wina

- kwasowość: 5,87g/l

- Alkohol: 13,00 %

- Cukier resztkowy: 5,73 g/l

Winifikacja

maceracja długa w niskiej temperaturze

bukiet: dominują aromaty wiśni z pikantnymi aromatami lukrecji i migdałów

smak: na podniebieniu delikatne, aksamitne i miękkie

serwowanie: 16-18°C, podawać do czerwonych mięs, oraz do średniowyzrastających serów

CITRA VINI - Trebbiano

Abruzja WŁOCHY

białe wytrawne

ABRUZZA - Klimat jest ciepły, śródziemnomorski, wietrzny, o łagodnych zimach i sporych różnicach temperatur między dniem a nocą oraz latem a zimą. Ponieważ niemal 2/3 regionu to góry, a 1/3 to wzgórza, warunki do uprawy winorośli są tam bardzo sprzyjające. Winnice w Abruzji zakładali już starożytni Etruskowie w VII w. p.n.e. Abruzja ma jedno z najwyższych zbiorów winogron w całych Włoszech.



Szczepy:

Trebbiano 100%

DOC Trebbiano d'Abruzzo

Winnica

gleby: kamieniste, wapienne

Wiek winnic: 25 lat

Średnia wydajność: 80 hl/ha

Charakterystyka wina

- kwasowość: 5,89g/l

- Alkohol: 12,50 %

- Cukier resztkowy: 5,13 g/l

Winifikacja

maceracja krótka w niskiej temperaturze

bukiet: delikatny, przyjemny, wyczuwalna nuta agrestu z elementami dojrzałych białych słodkich owoców

kolor: jasna, słoneczne z zielonymi refleksami

smak: jedwabiste w ustach, delikatne ziemiste nuty, świeże przyprawy i nuta dojrzałej gruszki

serwowanie: 6-8°C, polecamy do świeżych sałatek, lekkich dań rybnych oraz jako aperitif