

## PIEMONT WŁOCHY

czerwone wytrawne

**PEMONT** - Jak w większości miejsc, gdzie uprawia się winorośl – również prapoczątki w Piemontcie należą do Etrusków i Greków, następnie pojawili się Rzymianie wraz z ich merkantylnym podejściem do każdej dziedziny życia – w tym i do winorośli. Po nich nadeszli barbarzyńcy i kolejny ważny moment w historii Piemontu wyznaczony przez włoski ruch zjednoczeniowy – Risorgimento – z połowy XIX wieku, kiedy groźba wprowadzenia podwyższonych dwukrotnie ceł na wina eksportowane z Piemontu do obszarów kontrolowanych przez Austro-Węgry stała się według historyków jednym z punktów zapalnych rewolucji.



### Szczepy:

Barbera 50%, Merlot 30%, Nebbiolo 18%, Cabernet Sauvignon 2%  
DOC Langhe

### Winnica

gleby: wapienne, margle - teren pogórkowaty i górzysty

Wiek winnic: 40 lat

Średnia wydajność: 40 hl/ha

### Charakterystyka wina

- kwasowość: 6,00g/l
- leżakowane w beczce
- Alkohol: 14,00 %
- Cukier resztkowy: 4,00 g/l

**kolor:** ciemna, czerwona barwa

**bukiet:** masywne cuvee, z intensywną nutą drewna, owoców i przypraw

**smak:** w ustach bogate, lekko pikantne z dominacją dojrzałych tanin

**serwowanie:** 18-20°C, do mocno przyprawionej wołowiny

## **PIEMONTE WŁOCHY**

**PIEMONTE** - Jak w większości miejsc, gdzie uprawia się winorośl – również prapoczątki w Piemontie należą do Etrusków i Greków, następnie pojawili się Rzymianie wraz z ich merkantylnym podejściem do każdej dziedziny życia – w tym i do winorośli. Po nich nadeszli barbarzyńcy i kolejny ważny moment w historii Piemontu wyznaczony przez włoski ruch zjednoczeniowy – Risorgimento – z połowy XIX wieku, kiedy groźba wprowadzenia podwyższonych dwukrotnie ceł na wina eksportowane z Piemontu do obszarów kontrolowanych przez Austro-Węgry stała się według historyków jednym z punktów zapalnych rewolucji.



### **Szczepy:**

Barbera 100%,  
DOC Barbera d’Alba

### **Winnica**

gleby: wapienne, margle - teren pogórkowaty i górzysty

Wiek winnic: 40 lat

Średnia wydajność: 35 hl/ha

### **Charakterystyka wina**

- kwasowość: 6,30g/l
- leżakowane w beczce
- Alkohol: 14,00 %
- Cukier resztkowy: 3,50 g/l

**kolor:** ciemna, czerwona barwa

**bukiet:** fajerwerki owoców i przypraw: wiśnia, dojrzała śliwka, kadzidło

**smak:** bogate na podniebieniu, o doskonale zintegrowanej kwasowości i dojrzałych taninach, długi aromatyczny posmak

**serwowanie:** 18-20°C, do intensywnych potraw mięsnych