

Mandorla – Salice Salentino**Puglia WŁOCHY****czerwone wytrawne**

PUGLIA - charakterystyczne położenie Puglii wpłynęło na rozwój tego regionu. Z jednej strony otwarta na obce cywilizacje i wymianę kulturalną, z drugiej narażona była na napaści i podboje z zewnątrz. Pierwszymi, którzy rozpoczęli tu uprawę winorośli byli Fenicjanie, a ich dzieło kontynuowali i udoskonalili Rzymianie. Kraina ta w odróżnieniu od innych południowych regionów nie jest terenem górzystym, lecz pokrytym dolinami i nizinami. Charakterystyczną dla tego regionu jest bardzo niska ilość opadów.

**Szczepy:**

Negro Amaro 100%,
DOC Salice di Salentino

Winnica

gleby: gliniaste,
Wiek winnic: 25 lat
Średnia wydajność: 80 hl/ha

Charakterystyka wina

- kwasowość: 4,20g/l
- Alkohol: 13,00 %
- Cukier resztkowy: 5,36 g/l

Winifikacja

fermentacja w metalowych kadziach

kolor: intensywna ciemno czerwona barwa

bukiet: intensywny, przepełniony malinami, czarną porzeczką i aromatem suszonych śliwek

smak: pełne, mocne na podniebieniu, w smaku wyczuwalna obecność kawy i drewna. Dobrze wyważone, poziom alkoholu doskonale zintegrowany ze smakiem

serwowanie: 18° C, polecamy do dań mięsnych podanych w duszonych warzywach, pomidorach z bogatym dodatkiem ziół

Mandorla – Salice Salentino**Puglia WŁOCHY****czerwone wytrawne**

PUGLIA - charakterystyczne położenie Puglii wpłynęło na rozwój tego regionu. Z jednej strony otwarta na obce cywilizacje i wymianę kulturalną, z drugiej narażona była na napaści i podboje z zewnątrz. Pierwszymi, którzy rozpoczęli tu uprawę winorośli byli Fenicjanie, a ich dzieło kontynuowali i udoskonalili Rzymianie. Kraina ta w odróżnieniu od innych południowych regionów nie jest terenem górzystym, lecz pokrytym dolinami i nizinami. Charakterystyczną dla tego regionu jest bardzo niska ilość opadów.

**Szczepy:**

Primitivo 100%,

IGT Puglia

Winnica

gleby: gliniaste,

Wiek winnic: 25 lat

Średnia wydajność: 80 hl/ha

Charakterystyka wina

- kwasowość: 6,50g/l

- Alkohol: 14,00 %

- Cukier resztkowy: 6,00 g/l

Winifikacja

fermentacja w metalowych kadziach

kolor: intensywna ciemno czerwona barwa**bukiet:** owocowe aromaty z dominacją czerwonych jagód, lekko pikantne**smak:** pełne, z miękkimi taninami i długim przyjemnym finiszem**serwowanie:** 18° C, do wszelakich mięs