

# Mannara Don Mannarone IGT Sicilia

Mannara - Sycylia - Włochy



Charakter:	Deserowe
Apelacja:	IGT
Szczepy:	Nero d'Avola 80%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 10%
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	25 g/l
Kwasowość:	5.6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 3 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2015 - Podwójny Złoty Medal
Temperatura podawania:	16 °C

## Opis:

Don Mannarone jest najlepszym winem z Mannary, nazwanym na cześć założyciela winnicy. Skoncentrowana i bogata struktura, wiele smaków i dojrzałe czerwone owoce w bukicie. Pełne aromatu jagód i pikantnych ziół, na podniebieniu orzechowe i waniliowe nuty. Mocne i gładkie z dużym charakterem i pięknym długim finałem.

## Podawać do:

Ciemnych mięs - duszonych lub w mocnym sosie. Doskonale pasuje także do aromatycznej dziczyzny. Polecamy do czekoladowych deserów.



# MÁNNARA

# *Mannara Primitivo Puglia IGT*

## **Mannara - Włochy**



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT Puglia
Szczepy:	Primitivo
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3.8 g/l
Kwasowość:	5.4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	18 °C

### **Opis:**

To rubinowe Primitivo jest w bukietie zdominowane przez aromaty czerwonych owoców, dojrzałych śliwek i czarnych czereśni. Wielowarstwowe wino z przyjemnymi taninami i dobrze zintegrowanymi nutami drewna, dobrze zrównoważone. Charakterystyczna dla szczepu Primitivo jest delikatnie wyczuwalna słodycz z doskonale zrównoważoną kwasowością.

### **Podawać do:**

Do makaronów z mocnymi sosami mięsnymi, do kurczaka pieczonego z ziołami w obecności oserżyny i cukinii.



# MANNARA

# Mannara Syrah Terre Siciliane IGT

Mannara - Sycylia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT Terre Siciliane
Szczepy:	Syrah
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	4.2 g/l
Kwasowość:	5.4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Cudownie lekki aromat czerwonych wiśni, malin, tytoniu i słodkich przypraw. Harmonijne w smaku z nutami ciemnych owoców. Miękkie i nieco pikantne na finiszu.

## Podawać do:

Wino do klasycznej kuchni włoskiej - pizza i makaron. Nic nie smakuje lepiej od chrupiącej pizzy z pikantnymi przyprawami, sosem pomidorowym, czarnymi oliwkami, czosnkiem i anchois.



# MANNARA

# Mannara Nero d'Avola Terre Siciliane IGT

Mannara - Sycylia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT Terre Siciliane
Szczepy:	Nero d'Avola
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	4.8 g/l
Kwasowość:	5.4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Intensywne, owocowe aromaty charakteryzują to Nero d'Avola. W bukietcie nuty morwy, czarnej porzeczki i jeżyny. Są one uzupełnione przez pikantne ziemiste niuanse. Przyjemne odczucia w ustach. Wino to jest krągłe z dobrze skomponowanym poziomem tanin.

## Podawać do:

Doskonałe do duszonych czerwonych mięs, wino lubi pikantne warzywa i makaron.



# MANNARA

# Mannara Pinot Grigio Veneto Rose

## Mannara - Włochy



Charakter:	Różowe
Apelacja:	Veneto IGT
Szczepy:	Pinot Grigio
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	5.9 g/l
Kwasowość:	6.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Przechowywanie:	do 1 roku
Temperatura podawania:	6-8 °C

### Opis:

Połyskująca, jasnoróżowa barwa, pachnące truskawkami, wiśniami i morwą. Żywe, świeże o dobrej równowadze kwasowości i słodyczy. Doskonale do picia na co dzień.

### Podawać do:

Absolutnie letnie wino! Doskonale smakuje samo jako aperitif. Soczysty dodatek do spaghetti z małżami, owoców morza lub grillowanej ryby.



# MANNARA