

Pietra Pura COTIS Primitivo di Manduria DOC

Pietra Pura - Rocca delle Macie - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Primitivo di Manduria
Szczepy:	Primitivo
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	17.7 g/l
Kwasowość:	6.05 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 8 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2016 - Złoty Medal
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

Opis:

Fermentacja i wstępna winifikacja w kadziach następnie wino leżakuje w beczkach dębowych do 12 m-cy. Barwa ciemno-wiśniowa. Bukiet intensywny, owocowa nuta przechodząca od wiśni do czarnej porzeczki, smak charakteryzuje się słodkimi taninami z lekkim waniliowym posmakiem. Wino bez agresywnych tanin, miękkie z delikatną nutą dębu, w tle pojawia się subtelna rodzynka. Z czasem niesłychanie się rozwija, a wrażenia z jego degustacji są niezapomniane.

Podawać do:

Podawać do obfitych dań mięsnych, grillowanych warzyw z ziołami i czosnkiem, do pieczonego bakłażana z parmezanem i oliwą z oliwek, do kaczki. Doskonale łączy się z czekoladowymi deserami.


PIETRA PURA

Pietra Pura "Mandus" Primitivo di Manduria DOC

Pietra Pura - Rocca delle Macie - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Primitivo di Manduria
Szczepy:	Primitivo
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	12 g/l
Kwasowość:	5.9 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2015 - Złoty Medal
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

Opis:

Fermentacja dla tego wina przebiegała 3 m-ce w beczkach dębowych. Wino o ciemnym, wiśniowym kolorze. Bukiet intensywny, wiśniowy przechodzący w stronę czarnej porzeczki. Na podniebieniu charakteryzuje się słodkimi, delikatnymi taninami z lekkim waniliowym posmakiem. Wino miękkie z delikatną nutą dębu.

Podawać do:

Doskonale pasuje do czerwonych mięs, grillowanych warzyw, a zwłaszcza do pieczonego bakłażana z parmezanem i oliwą z oliwek.

Φ
PIETRAPURA

Pietra Pura Negroamaro IGP

Pietra Pura - Rocca delle Macie - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT Salento
Szczepy:	Negroamaro
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	8.8 g/l
Kwasowość:	5.1 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	16 °C

Opis:

Fermentacja w stalowych kadziach i 3 m-ce w beczkach dębowych. Ciemno - wiśniowa barwa. W bukiecie obecne leśne owocowe, głównie jagoda oraz nieco tymianku i ziół. Na podniebieniu intensywne i trwałe nuty czarnej porzeczki. Przyjemne i o długim finiszu.

Podawać do:

Polecamy do zapiekanek z kozim serem, doskonale pasuje do potraw skropionych octem balsamicznym.

Φ
PIETRA PURA

Pietra Pura "Dolceluna" Primitivo DOCG

Pietra Pura - Rocca delle Macie - Puglia - Włochy



Charakter:	Deserowe
Apelacja:	DOCG Primitivo di Manduria
Szczepy:	Primitivo
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	74 g/l
Kwasowość:	5.2 g/l
Objętość:	0.5 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 10 lat
Temperatura podawania:	16 °C

Opis:

„Dolce Luna” - najważniejszą rolę odgrywa tu cukier reszkowy. W bukietcie eksponuje aromaty owoców leśnych, konfitur śliwkowych. Na podniebieniu, dojrzałe owoce i wyróżniająca się słodycz. Smak złożony, intensywny. Duża zawartość cukru nie męczy, a w dostojny sposób podkreśla charakter wina.

Podawać do:

To Primitivo to Wielki solista! Wino smaczne również z serem pleśniowym lub bardzo klasycznie z czekoladowym deserem.

Φ
PIETRA PURA