

Sampietrana "Carlone" Primitivo IGT

Cantina Sampietrana dal 1952 - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT
Szczepy:	Primitivo
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	4.4 g/l
Kwasowość:	5.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2016 - Srebrny Medal
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Fermentacja w metalowych kadziach, 3 m-ce w beczkach dębowych. Barwa ciemno - wiśniowa. Bukiet bogaty, nieco pikantny. Na podniebieniu bardzo soczyste, miękkie o wyjątkowej równowadze, z obecnymi na zakończeniu słodkimi taninami.

Podawać do:

Polecamy do do potraw mięsnych, a zwłaszcza pieczeni, dziczyzny i leżakowanych serów.

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952

Sampietrana "Sessantenario" Malvasia Nera IGT

Cantina Sampietrana dal 1952 - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT
Szczepy:	Malvasia Nera
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	3.8 g/l
Kwasowość:	6.1 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 5 lat
Temperatura podawania:	18 - 20 °C

Opis:

Fermentacja w metalowych kadziach, 3 m-ce w beczkach dębowych. Ciemno rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. W bukacie delikatny dżem, dojrzałe czerwone owoce z nutą wanilii z lekko pikantnymi nutami. Na podniebieniu eleganckie i pełne w smaku, o przyjemnych słodkich taninach i długim finiszu.

Podawać do:

Polecane do potraw mięsnych, a zwłaszcza pieczeni, dziczyzny i leżakowanych serów.

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952

Sampietrana "since 1952" Brindisi DOC Riserva

Cantina Sampietrana dal 1952 - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Brindisi
Szczepy:	Negroamaro 80% Montepulciano 20%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3.4 g/l
Kwasowość:	6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 7 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2016 - Srebrny Medal
Temperatura podawania:	18-20 °C

Opis:

Starzenie w małych dębowych beczkach. O ciemnej rubinowej czerwieni. Bukiet długotrwały i intensywny, o delikatnych aromatach drzewa, obecna nuta leśnych owoców. Na podniebieniu eleganckie i pełne w smaku, o przyjemnych słodkich taninach i długim finiszu.

Podawać do:

Polecane do pikantnych potraw, grillowanych mięs i serów.

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952