

# "Avi" Sangiovese di Romagna Superiore Riserva

San Patrignano - Emilia Romagna - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Sangiovese di Romagna
Szczepy:	Sangiovese
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	1 g/l
Kwasowość:	5.2 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 8 lat
Nagrody:	Robert Parker - 95 pkt Gambero Rosso - 3 kieliszki
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Fermentacja i wstępna winifikacja w kadziach ze stali nierdzewnej. Następnie wino leżakuje w beczkach. Barwa ciemno-czerwona. Bukiet o intensywnych aromatach czarnych jagód, przyjemnie owocowe. Na podniebieniu wyważone w smaku, złożone i eleganckie o subtelnej kwasowości.

## Podawać do:

Idealne do T-bone stek lub królika z trufkami.



**SanPatrignano.**

# "La Spallata" Sangiovese Superiore DOC Romagna

San Patrignano - Emilia Romagna - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Romagna
Szczepy:	Sangiovese
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier resztkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 5 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Eleganckie Sangiovese, z bardzo dojrzałym i rozwijającym się zapachem. W bukietcie nuty dojrzałych owoców, a zwłaszcza śliwki. Na podniebieniu, kwasowość jest bardzo orzeźwiająca. Wino pełne, krągłe delikatnie pikantne.

## Podawać do:

Doskonałe do duszonych mięs, dobrze przyprawionych. Wino lubi aromatyczne grillowane warzywa oraz zdecydowane w smaku dodatki.



**SanPatrignano.**

# "Noi" Colli di Rimini DOC

San Patrignano - Emilia Romagna - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Colli di Rimini
Szczepy:	Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	1.5 g/l
Kwasowość:	6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 7 lat
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

## Opis:

Głęboki i intensywny rubinowy kolor. Silny, owocowy i pikantny bukiet jagód i fiołków z subtelną nutą palonego drewna i wanilii. Dobrze zintegrowane taniny i miły dotyk drewna.

## Podawać do:

Doskonałe do dań o bogatych i intensywnych smakach, jak polędwiczki cielęce z sosem gorgonzola i gnocchi.



**SanPatrignano.**

# 'INO Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

San Patrignano - Emilia Romagna - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	bd
Szczepy:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5.2 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	bd
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

## Opis:

Bardzo gęste, ciemne i złożone wino. Bukiet dominuje ciemnymi owocami, przyprawami i drobną nutą cynamonu. Wino o silnych taninach, jest bardzo eleganckie i wyważone.



**SanPatrignano.**

# "Aulente Rosso" Sangiovese Rubicone IGT

San Patrignano - Emilia Romagna - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT Rubicone
Szczepy:	Sangiovese
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	5 g/l
Kwasowość:	5.41 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Fermentacja i wstępna winifikacja w kadziach ze stali nierdzewnej, a następnie wino leżakuje w beczkach. Wino o jasno-czerwonej barwie. W bukietcie intensywna owocowość, dominuje wiśniowa, słodko-gorzka nuta. Na podniebieniu młode, świeże sangiovese, aktywna kwasowość, wyraźnie mineralne.

## Podawać do:

Polecane do lekkich mięs, a zwłaszcza kotletów jagnięcych. Wino lubi przyprawy - doskonale pasuje tu rozmaryn.



**SanPatrignano.**