

# *I Siglati Barolo DOCG*

Sant'Orsola - Piemont - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Barolo
Szczepy:	Nebbiolo
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2.3 g/l
Kwasowość:	5.4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 9 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Granatowo czerwone wino z drobnymi pikantnymi nutami i akcentami dojrzałych owoców. W smaku jest bogate, solidne i aksamitne. Może być przechowywane przez wiele lat.

## Podawać do:

Idealne do pikantnych serów i mięs z ciemnym, aromatycznym sosem.

# Sant'Orsola Barbera d'Asti DOCG

Sant'Orsola - Piemont - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Barbera d'Asti
Szczepy:	Barbera
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	5 g/l
Kwasowość:	6.15 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Wino z jasnej rubinowej barwie. Aromat zdominowany przez nuty palonego drewna, wyprawioną skórę. Po chwili okazują się przyjemne owoce z dominacją ciemnych jagód. W smaku wyczuwalne delikatne garbniki i elegancka kwasowość. Wino z dobrym potencjałem starzenia.

## Podawać do:

Odpowiednie intensywnych potraw z dziczyzny i korzennych, dojrzałych serów.

# Sant'Orsola Dolcetto d'Alba DOC

Sant'Orsola - Piemont - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Dolcetto d'Alba
Szczepy:	Dolcetto
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	2.6 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

## Opis:

Bukiet bardzo owocowy, obecne wiśnie i jagody. Te aromaty nadal powtarzają się na podniebieniu. Wyczuwalna delikatna nuta lukrecji. Jest to wino mocne i zdecydowane, aromatyczne i o długim finiszu.

## Podawać do:

Polecamy do makaronów i łagodnych serów.

# Sant'Orsola Barbera Piemonte DOC

Sant'Orsola - Piemont - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Piemonte
Szczepy:	Barbera
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	4 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

## Opis:

Wino o rubinowym kolorze. W bukietcie z typowymi nutami śliwek, wiśni i odrobiną wanilii. Na podniebieniu odnajdziemy nuty obecne w bukietcie wina. Elegancka kwasowość o miękkim wykończeniu.

## Podawać do:

Bardzo dobrze pasuje do wędlin i pieczeni.

# *Sant'Orsola „Castelrosso” VDT Amabile*

Sant'Orsola - Piemont - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	VdT
Szczepy:	Barbera, Grignolino, Dolcetto
Zawartość alkoholu:	11.5%
Cukier reszkowy:	45 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	14 - 16 °C

## **Opis:**

Ciemna, czerwona barwa. W bukietcie aromaty wiśni i jagód z delikatną malinową nutą. Na podniebieniu idealne połączenie kwasowości, alkoholu i cukru, łatwe do picia.

## **Podawać do:**

Polecamy do deserów - idealne do gorących malin z bitą śmietaną, doskonale pasuje do pieczonego sera camembert z żurawiną.