

# *“Trifula Appassimento” Rosso DOC Piemonte*

Trifula - Piemont - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Piemonte
Szczepy:	Barbera 70%, Dolcetto 30%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	8.8 g/l
Kwasowość:	5.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

## Opis:

Przez częściowe wysuszenie winogron, uzyskano skoncentrowany aromat i smak. W bukietcie dominują gęste czarne, czereśnie i pełne śliwki. Skoncentrowane na podniebieniu, aksamitne, zdecydowane. Taniny są miękkie, wino jest pełne i ciepłe. Już bardzo dobrze wyważone i długie w smaku.

## Podawać do:

Do mięs w intensywnych sosach z dodatkiem parmezanu.

