

Talosa Rosso di Montepulciano DOC

Fattoria della Talosa - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Rosso di Montepulciano
Szczepy:	Sangiovese 85%, Merlot 10%, Canaiolo 5%
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	1.5 g/l
Kwasowość:	4.9 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

Opis:

Intensywna rubinowa czerwień. Bogaty bukiet, dominuje zapach dojrzałych wiśni i czarnej porzeczki. Obecna nuta ciemnej czekolady i palonego drewna. Na podniebieniu lekko owocowe o bogatych taninach.

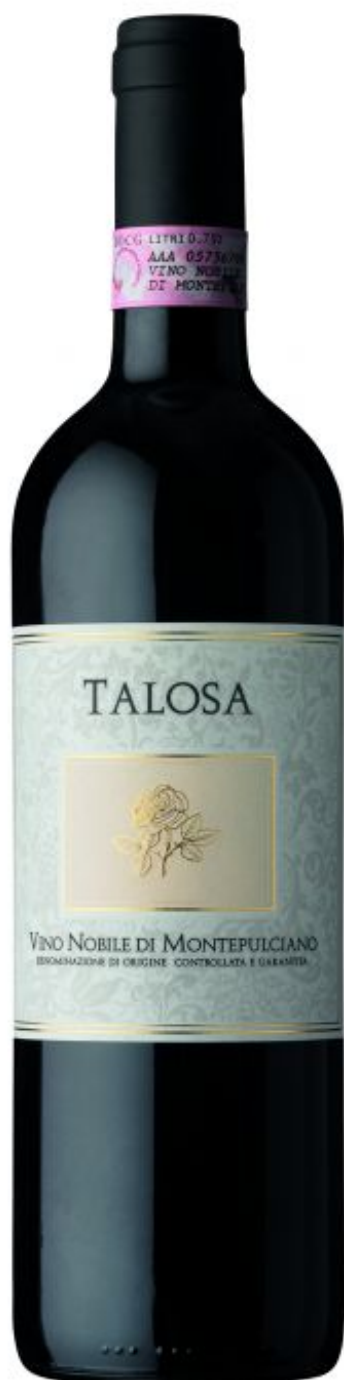
Podawać do:

Polecamy do wołowiny z ziemniakami i rozmarynem podanej z karczochami. Wino lubi aromatyczne mięsa, dobrze przyprawione.



Talosa Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Fattoria della Talosa - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Szczepy:	Sangiovese 90%, Merlot 10%
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier reszkowy:	2.5 g/l
Kwasowość:	4.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 13 lat
Nagrody:	Slow Wine 2016 - Grande Vino
Temperatura podawania:	18 °C

Opis:

„Papieskie wino” - głęboki rubinowy kolor. Intensywny, ostry i pikantny smak. Złożony aromat z dominacją dojrzałych jagód, kandyzowanych owoców. Elegancka kwasowość i delikatne garbniki.

Podawać do:

Królik duszony z sosem jagodowym i masłem. Wyrafinowane delikatne mięsa, z doskonałymi dodatkami.



Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

Fattoria della Talosa - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Szczepy:	Sangiovese
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	0.5 g/l
Kwasowość:	4.9 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 11 lat
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

Opis:

Głęboka, rubinowa barwa. Bogaty i złożony smak, ziemiste i kwiatowe nuty. Obecne kandyzowane czerwone owoce, nuta skóry, drewna i lukrecji. Na podniebieniu eleganckie połączenie gęstości i świeżości o długim finiszu.

Podawać do:

Dobry towarzysz do solidnych potraw z mocnymi i pikantnie przyrządzonymi mięsami.

