

Villa Lanata Moscato d'Asti DOCG

Villa Lanata - Piemont - Włochy



| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| Charakter: | Deserowe |
| Apelacja: | Cardinale Lanata DOCG Moscato d'Asti |
| Szczepy: | Moscato Bianco |
| Zawartość alkoholu: | 5.5% |
| Cukier reszkowy: | 140 g/l |
| Kwasowość: | 6.4 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | kadzie stalowe |
| Przechowywanie: | do 2 lat |
| Temperatura podawania: | 6-8 °C |

Opis:

Jasno-żółty kolor z zielonymi refleksami. W bukietcie obecny aromat gruszki, kwiatu pomarańczy, egzotycznych owoców. Na podniebieniu smak jest słodki, świeży i owocowy. Precyzyjne bąbelki, elegancki mus w wyniku naturalnie uzyskanego dwutlenku węgla.

Podawać do:

Podawać mocno schłodzone! Owocowy, letni aperitif. Bardzo smaczne jako solista, polecane do ostrych azjatyckich dań lub owocowych ciast, wypieków drożdżowych i letnich owoców.

Villa Lanata Chardonnay Langhe DOC

Villa Lanata - Piemont - Włochy



| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Charakter: | Białe |
| Apelacja: | DOC Langhe |
| Szczepy: | Chardonnay |
| Zawartość alkoholu: | 13.5% |
| Cukier reszkowy: | 4 g/l |
| Kwasowość: | 5.9 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | stalowe kadzie / beczka |
| Przechowywanie: | do 3 lat |
| Nagrody: | Mundus Vini - Srebrny Medal |
| Temperatura podawania: | 10-12 °C |

Opis:

Kremowy zapach. W bukietcie dojrzałe, dominują żółte owoce - śliwka, gruszka i melon. W ustach oferuje imponującą grę kwasowości i mineralności. Gęste, z długim finiszem. Doskonale podkreślono w tym winie tradycyjne cechy szczepu Chardonnay.

Podawać do:

Doskonałe do szparagów, risotto i ostrego parmezanu.

Villa Lanata Rosso Piemonte DOC

Villa Lanata - Piemont - Włochy



| | |
|------------------------|---------------------------|
| Charakter: | Czerwone |
| Apelacja: | DOC Piemonte |
| Szczepy: | Barbera, Nebbiolo, Merlot |
| Zawartość alkoholu: | 13% |
| Cukier reszkowy: | 3 g/l |
| Kwasowość: | 5.4 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | stalowe kadzie / beczka |
| Przechowywanie: | do 5 lat |
| Temperatura podawania: | 16-18 °C |

Opis:

Mieszanka Barbera, Nebbiolo i Merlot oferuje piękny owocowy bukiet i mocno złożony smak. Soczyste aromaty wiśni i jeżyn tworzą wino doskonale nadające się do codziennego picia. Kwasowość delikatnie łączy się z pikantnym smakiem wina i skutkuje długim finiszem.

Podawać do:

Polecamy do codziennych mięs, nie nazbyt przyprawionych, z delikatnymi w smaku dodatkami.

Villa Lanata "La Doria" Gavi DOCG

Villa Lanata - Piemont - Włochy



| | |
|------------------------|-------------------|
| Charakter: | Białe |
| Apelacja: | DOCG Gavi |
| Szczepy: | Cortese |
| Zawartość alkoholu: | 12.5% |
| Cukier reszkowy: | 4.8 g/l |
| Kwasowość: | 6.4 g/l |
| Objętość: | 0.75 l |
| Alergeny: | zawiera siarczyny |
| Dojrzewanie: | kadzie stalowe |
| Przechowywanie: | do 2 lat |
| Temperatura podawania: | 10-12 °C |

Opis:

Wino o intensywnej słomkowej barwie. Ma wyraźny, intensywny aromat jabłek i gruszek, w połączeniu z żółtymi owocami pestkowymi, takimi jak śliwki i morele. Żywe, finezyjne o świeżej kwasowości. Wspomniane cechy czynią to wino idealne na lato i wiosnę.

Podawać do:

Optymalne wino na aperitif. Doskonale pasuje do zupy warzywnej, białej ryby, ryby z grilla, lekkich letnich dań i zimnego mięsa.