

# lo Zoccolaio "Baccanera" Langhe Rosso DOC

Cascina lo Zoccolaio - Piemont - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Langhe
Szczepy:	Barbera 40%, Merlot 30%, Nebbiolo 20%, Cabernet Sauvign.10%
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier resztkowy:	1.6 g/l
Kwasowość:	5.4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 7 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2015 - Złoty Medal
Temperatura podawania:	18-20 °C

## Opis:

Wino o ciemnej, czerwonej barwie. Bukiet masywny, z intensywną nutą drewna i wanilii, obecne są także niuanse owocowe i korzenne. W smaku bogate, lekko pikantne z wyraźnie obecnymi dojrzałymi taninami.

## Podawać do:

Polecamy do mocno przyprawionych mięs, zwłaszcza wołowiny.

*lo Zoccolaio*  
Cascina in Barolo

# *lo Zoccolaio "Sucule" Barbera d'Alba DOC*

**Cascina lo Zoccolaio - Piemont - Włochy**



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Barbera d'Alba
Szczepy:	Barbera
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	3.5 g/l
Kwasowość:	6.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 6 lat
Temperatura podawania:	18-20 °C

## **Opis:**

Wino o ciemnej, czerwonej barwie. W bukietcie fajerwerki owoców i przypraw: wiśnia, dojrzała śliwka, kadzidło. Na podniebieniu bogate, o zintegrowanej kwasowości i taninach co zapewnia długi aromatyczny posmak.

## **Podawać do:**

Polecamy do intensywnych potraw mięsnych, wino to bardzo lubi zioła i przyprawy.

*lo Zoccolaio*  
*Cascina in Barolo*

# *lo Zoccolaio Nubié Nebbiolo d'Alba DOC*

**Cascina lo Zoccolaio - Piemont - Włochy**



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC d'Alba
Szczepy:	Nebbiolo
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	4.3 g/l
Kwasowość:	5.4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 5 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2017 Meningen - Srebrny Medal
Temperatura podawania:	16-28 °C

## **Opis:**

Winnice położone na wapiennych glebach i marglach, na terenie pagórkowatym i górzystym. Wino o intensywnej czerwieni z odcieniami granatu. W bukacie wyczuwalne maliny, czarne porzeczki i runo leśne. W smaku eleganckie i harmonijne.

## **Podawać do:**

Doskonałe do makaronów, czerwonych mięs oraz włoskich wędzonych wędlin.

*lo Zoccolaio*  
Cascina in Barolo

# *lo Zoccolato "Vigna dij Sagrin" Dolcetto d'Alba*

**Cascina lo Zoccolato - Piemont - Włochy**



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOC Dolcetto d'Alba
Szczepy:	Dolcetto
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	4 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 5 lat
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

## **Opis:**

Pełna, jasno-czerwona barwa. Charakterystyczny, lekko pikantny bukiet śliwki i fiołków, intensywny smak ze zrównoważonym stosunkiem kwasowej świeżości i tanin.

## **Podawać do:**

Klasyczny towarzysz dla Piemonckiej kuchni - makaronów i czerwonego mięsa.

*lo Zoccolato*  
Cascina in Barolo

# *lo Zoccolaio Barolo DOCG*

**Cascina lo Zoccolaio - Piemont - Włochy**



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Barolo
Szczepy:	Nebbiolo
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier resztkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 10 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2015 - Srebrny Medal
Temperatura podawania:	18-20 °C

## **Opis:**

Rubinowa czerwona barwa, z połyskliwym granatem. Intensywny bukiet z eleganckim aromatem czerwonych owoców, przypraw i skóry. W smaku jest miękkie, przyjemne na podniebieniu, harmonijne i ciepłe. Jednocześnie nie brak kwasowości i subtelných tanin.

## **Podawać do:**

Zaleca się do pieczenia, duszonych mięs, dojrzałych i pleśniowych serów.

*lo Zoccolaio*  
Cascina in Barolo

# *lo Zoccolajo "Cru Ravera" Barolo DOCG*

**Cascina lo Zoccolajo - Piemont - Włochy**



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Barolo
Szczepy:	Nebbiolo
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier reszkowy:	1 g/l
Kwasowość:	5.9 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 15 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2015 - Złoty Medal Mundus Vini 2014 - Najlepsze Barolo
Temperatura podawania:	18-20 °C

## **Opis:**

Intensywne, pachnące Barolo z bardzo mocnym bukietem: truskawka, śliwka, ciemna czekolada, śmietana, wanilia i cynamon. Można by tutaj wyliczać jeszcze 20, 30 smaków. Bardzo niezwykle! W ustach doskonale ułożone z bogatymi taninami i wyczuwalną mineralnością. Długotrwałe wino.

## **Podawać do:**

Wybornie smakuje z jagnięciną w rozmarynie podanej z karczochem i awokado.

*lo Zoccolajo*  
Cascina in Barolo