

Sampietrana "Sessantenario" Malvasia Nera IGT

Cantina Sampietrana dal 1952 - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT
Szczepy:	Malvasia Nera
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	3.8 g/l
Kwasowość:	6.1 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 5 lat
Temperatura podawani...	18 - 20 °C

Opis:

Fermentacja w metalowych kadziach, 3 m-ce w beczkach dębowych. Ciemno rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. W bukacie delikatny dżem, dojrzałe czerwone owoce z nutą wanilii z lekko pikantnymi nutami. Na podniebieniu eleganckie i pełne w smaku, o przyjemnych słodkich taninach i długim finiszu.

Podawać do:

Polecane do potraw mięsnych, a zwłaszcza pieczeni, dziczyzny i leżakowanych serów.

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952