

Settebraccia IGP Salento Rosso

Cantina Sampietrana dal 1952 - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGP Puglia
Szczepy:	Negroamaro 80%, Susumaniello 20%
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier reszkowy:	5.8 g/l
Kwasowość:	5.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe / beczka dębowa
Przechowywanie:	do 8 lat
Temperatura podawani...	16-18 °C

Opis:

Intensywna ciemnoczerwona barwa. W bukietcie dominują nuty przypraw, jagód, kakao i lukrecji. Bardzo eleganckie w smaku, ciepłe, harmonijne, z delikatnymi, słodkimi taninami. Chwilami sprawia wrażenie konfitury śliwkowej w ustach. Bogate

Podawać do:

Dokonale do aromatycznych, duszonych mięs. Doskonale nadaje się do mięs przyrządzonych w obecności owoców. Do picia solo przy kominku w chłodne wieczory.

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952