

Trefilari Primitivo IGP Salento

Cantina Sampietrana dal 1952 - Puglia - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGP Salento
Szczepy:	Primitivo
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier reszkowy:	12 g/l
Kwasowość:	5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny / korek
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka dębowa
Przechowywanie:	do 8 lat
Temperatura podawani...	16-18 °C

Opis:

Wraz z "Trefilari" winiarzom i enologom Cantine Sampietrana udało się dokonać nowego zamachu stanu. Wino w stylu "Grand Cru". Do produkcji użyte zostają grona z najlepszych parceli. Wino charakteryzuje ciemnoczerwona, rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Delikatne w nosie z wyraźną nutą wiśni, owoców jagód i goździków. Bardzo eleganckie, krągłe i pełne. Z charakterystyczną słodką rodzynką na finiszu.

Podawać do:

Do aromatycznych mięs, kaczki, polędwicy. Doskonałe do picia dla samego smaku.

CANTINA SAMPIETRANA



DAL 1952