VININOVA

Tufarello



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Apulia
APELACJA	Puglia IGT
SZCZEP	Nero di Troia
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Głęboki ciemnoczerwony kolor z fioletowymi odcieniami. Intensywny aromat konfitur wiśniowych.

Smak:

W ustach eksplozja ciemnych owoców - śliwki, wiśnie i jagody, giętkie taniny, świetna kwasowość w długim finiszu. Zbiory ręczne.

Potrawy:

Makaron bolognese, sery twarde starzone

Więcej informacji:

Fermentacja w zbiornikach stalowych w temp. 30-32 C przez 15 dni. Po 6 miesięcznej stabilizacji w kadziach z nierdzewnej stali wino jest rozlewane do butelek.

Vigneti del Vulture

Vigneti del Vulture to nowy projekt stworzony przez kilku znanych producentów win z Apulii i Abruzji. Vigneti swoje winnice posiada w DOC Aglianico del Vulture w regionie Basilicata, a dokładnie w miejscowości Acerenza, w prowincji Potenza. Ideą pomysłodawców projektu było podkreślenie prawdziwych i głębokich powiązań wina z terytorium, z którego pochodzi. Niesamowite winnice położone na wulkanicznych glebach na wysokości pomiędzy 600 a800 metrów nad poziomem morza, bogatych w związki odżywcze oraz minerały dały doskonałe wina, które szerokiej publiczności zostały przedstawione po raz pierwszy na targach Vinitaly w 2010 roku. Ręczne zbiory plus wykorzystanie najnowocześniejszych technik winifikacji oraz unikalny styl dają winom Vigneti świetlaną przyszłość.