

COSTA ARENTE

Wino Amarone della Valpolicella DOCG

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Czerwone wino wytrawne, bogato ustrukturyzowane, o mocnym czerwonym kolorze, przechodzącym w granat. Złożony bukiet od wiśni marasca po tony tytoniu, przypraw i lukrecji. W smaku dojrzałe czerwone owoce i wiśnie zamykają się nutami wanilii. Dobra kwasowość i eleganckie taniny.

Sugestie

Idealne do dziczyzny i dzikiego ptactwa oraz czerwonych mięs o zdecydowanym smaku i wyraźnych serów dojrzewających.

Doskonale na chwile relaksu.

Zaleca się, aby otworzyć je przynajmniej na godzinę przed podaniem. Serwować w temperaturze 17-18° C

Dane techniczne

Kraj, region: Włochy, Veneto

Kolor: czerwone



Styl, smak:	czerwone wytrawne, bogato ustrukturyzowane
Apelacja:	DOCG
Szczep:	50% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella, 15% inne szczepy
Zawartość alkoholu:	16,5%
Pojemność:	0,75 l lub 3 l
Temperatura podania:	17-18° C
Sugestie podania:	Doskonale do dziczyzny i dzikiego ptactwa, czerwonych mięs o zdecydowanym smaku, wyraźnych serów dojrzewających.

Alergeny

SIARCZYNY