

Cerasuolo di Vittoria DOCG



Producent: **PATRI CANTINE, Sicilia**
Rocznik: **2021**
Zawartość alkoholu: **13.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Sicilia**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **83.58 zł**
Cena brutto: **102.80 zł**

Winnice Patri częściowo zlokalizowane w rejonie Cerasuolo di Vittoria, są jedynym DOCG na Sycylii. Chcąc podkreślić i w pełni wykorzystać te walory, posadzono szczepy Frappato i Nero d'Avola na tych obszarach. Są to również najwyższe położone w firmie Patri winnice, które mogą osiągnąć nawet do 400 metrów wysokości. Pięknie nasłonecznione i bogate w glinę stanowią idealne środowisko do uprawy tych dwóch odmian.

Przejrzysta, piękna, rubinowa barwa. Złożony aromat z charakterystycznymi nutami czerwonych owoców, wzbogaconymi akcentami przypraw. Otulające, strukturalne, mocne, ale z łagodnymi i słodkimi taninami. W ustach obfite i przyjemne, odpowiednio pikantne z długim i trwałym finiszem. Cerasuolo di Vittoria to dwie odmiany winorośli, które łącząc się tworzą jego duszę: Nero d'Avola, które nadaje mu ciało i długowieczność oraz Frappato, odpowiedzialne za elegancję i soczystość. Sugestie kulinarne: dania warzywne, szczególnie z fasoli, wieprzowina oraz dojrzewające sery - szczególnie sycylijski Rafusano DOP.

Dojrzewanie: część wina leżakuje w barrique, a reszta w dużych beczkach.

Grona: 55% Nero d'Avola, 45% Frappato

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/cerasuolo-di-vittoria-1215.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046