

Cerasuolo di Vittoria DOCG



Producent: **PATRI CANTINE, Sicilia**

Rocznik:

Zawartość alkoholu: **13.0%**

Pojemność: **1500 ml**

Region: **Sicilia**

Rodzaj:

Kolor wina: **czerwone**

Styl: **spokojne**

Beczka: **TAK**

Cena netto: **301.38 zł**

Cena brutto: **370.70 zł**

Winnice Patri częściowo zlokalizowane w rejonie Cerasuolo di Vittoria, są jedynym DOP na Sycylii. Chcąc podkreślić i w pełni wykorzystać te walory, posadziliśmy szczepy Frappato i Nero d'Avola na tych obszarach. Są to również najwyżej położone w naszej firmie 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, która nadaje mu ciało i długowieczność oraz Frappato, odpowiedzialna 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-1241.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, 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