

TORMARESCA TRENTANGELI Rosso Castel del Monte DOC Organic Wine 0,75l

EAN 8026530000862 Kategorija Ramus vynas



 **Spalva**
Raudonasis


 **Šalis**
Italija

 **Regionas**
Apulija

 **Skonis**
Sausas

 **Vynuogių rūšis**
Aglanico, Cabernet Sauvignon,
Syrah

 **Brandinimas**
12 mėn. brandinta prancūziško ir
slovėniško ąžuolo statinėse

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
14.5%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

Vynuogės šiam vynui skinamos visiškai sunokusios, siekiant išryškinti jų struktūrinį ir aromatinių potencialą. Fermentacija vyksta kūginėse nerūdijančio plieno talpyklose, palaikant 25°-27°C temperatūrą. Kontaktas su odelėmis trunka penkiolika dienų. Vėliau vinas perkeliamas į mažas prancūziško ir vengriško ąžuolo statines, kur vyksta malolaktinė fermentacija ir brandinimas trunka dvylika mėnesių. Po to vinas dar aštuonis mėnesius brandinamas buteliuose.

Aromatas

Aromatas ekspresyvus, jame dominuoja įvairios raudonosios uogos: sunokusios trešnės, raudonieji serbentai, avietės bei įvairių prieskonių užuominos (pipirų, cinamono). Taip pat juntamos skrudinimo natos.

Skonis

Vyno skonyje pirmiausia juntamos raudonųjų uogų natos, vėliau – smulkūs, tačiau tvirti taninai. Ilgame ir daugiasluoksniame poskonyje jaučiamos sunokusios raudonosios trešnės bei cinamono natos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną arba derinti su įvairia ant grotelių kepta mėsa, žvėrienos patiekalais, troškiniiais ar kietaisiais sūriais. Rekomenduojama patiekti raudonojo vyno taurėje 18-20C.