

TORMARESCA BOCCA di LUPO Aglianico Castel del Monte DOC

Organic Wine 0,75l



EAN 8026530000091 Kategorija Ramus vynas

 **Spalva**
Raudonasis

 **Šalis**
Italija

 **Regionas**
Apulija

 **Skonis**
Sausas

 **Vynuogių rūšis**
Aglianico

 **Brandinimas**
15 mėn. brandintas prancūziško
ąžuolo statinėse

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
14.5%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

„Bocca di Lupo“ dvaras yra įsikūręs 250 metrų aukštyje virš jūros lygio. Vynuogynai yra ekologiški ir auga kalkinguose, nederlinguose dirvožemiuose, puikiai tinkančiuose aukštos kokybės raudoniesiems vynams.

„Bocca di Lupo“ siekia atrasti iš naujo kilnią ir griežtą Aglianico vynuogę, siūlant autentišką interpretaciją. Rankomis skintos vynuogės atidžiai atrenkamos ir fermentuojamos nerūdijančio plieno talpyklose, palaikant 26-28 °C temperatūrą. Maceracija trunka 15 dienų, naudojant švelnias spalvos ir skonio ištraukimo technikas. Po fermentacijos vynas brandinamas prancūziško ąžuolo statinėse, o po to dar metus laikomas buteliuose.

Aromatas

Kvapas intensyvus ir sudėtingas, kupinas sunokusių vaisių natų: vyšnių, mėlynių ir slyvų, kurios susilieja su saldžiais ir aštriais kakavos bei pipirų aromatais, kuriuos papildo šviežios balzaminės užuominos.

Skonis

Vyno skonis intensyvus ir daugiasluoksnis, juntami aksominiai taninai bei ilgai išliekantis poskonis, kuriame atsiskleidžia juodosios uogos, pipirai bei balzamiko užuominos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną arba derinti su įvairiais žvėrienos patiekalais, ant grotelių keptais kepsniais, troškiniiais, brandinta mėsa ar sūriais. Rekomenduojama patiekti platesnėje raudonojo vyno taurėje 16-18C.