

MASSERIA SURANI Negroamaro Puglia IGT 0,75l

EAN 8004645810804 Kategorija Ramus vynas



 **Spalva**
Rausvasis

 **Šalis**
Italija

 **Regionas**
Apulija

 **Skonis**
Sausas

 **Vynuogių rūšis**
Negromaro

 **Brandinimas**
4 mėn. butelyje

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
12.5%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

Sorani yra vieta, kur įsikūrusi „Masseria Surani“ vynuė. Vynarys vynuogynus įsivaizdavo kaip moterį – paslaptinę, elegantišką ir aistringą, kurios atvaizdas ir puošia šio vyno etiketę. Vynuogės auginamos Salento regione, naudojant „Guyot“ metodą kalkinguose ir geležimi turtinguose dirvožemiuose. Maceracija su vynuogių odelėmis trunka 8–10 valandų, vėliau 10–12 dienų trunka fermentacija nerūdijančio plieno talpyklose, kontroliuojant temperatūrą, kuri neviršija 13°C. Galiausiai vynas brandinamas buteliuose mažiausiai 4 mėnesius.

Aromatas

Aromatas vaisiškas ir ekspresyvus, juntamos rausvojo greipfruto, granato bei laukinių braškių natos su rožių bei pelargonijų žiedų užuominomis.

Skonis

Gaivaus skonio vynas, juntama traški rūgštis, besireiškianti rausvųjų greipfrutų natomis. Ilgame poskonyje pirmiausiai juntamos laukinės braškės, vėliau atsiskleidžia švelnios vanilės užuominos.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną arba derinti su tradiciniais Apulijos regiono patiekalais, kukuliais raudonajame padaže, šviežiais makaronais ar sūriais. Rekomenduojama patiekti baltojo vyno taurėje 8–10C.