

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



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, troškintais ar kietaisiais sūriais. Rekomenduojama patiekti raudonojo vyno taurėje 18-20C.