



# NAUTIMUS

## Cantina Moros Salice Salentino Rosso Riserva



### PÄRITOLU

Itaalia, Puglia

### TOOTJA

Cantina Moros

### VIINAMARJAD

95% Negroamaro, 5% Malvasia Nera

– Puglia piirkonna hinnatud tume marjasort, mis tähendaks tõlkes „must ja mõru“. Palavamates Lõuna- Itaalia piirkondades võimaldab toota hea tiheda karakteriga ja keskmisest täidlasemaid küpsete marjade iseloomuga veine ning sobib hästi laagerdamiseks tammevaatides.

### VEIN

Keskmisest täidlasem punavein

- värvilt sügav rubiinpunane;
- aroomis tunda metsikuid musti marju, kuivatatud luuviljalisi, koos struktuurse marjapargi ja magusa võrtsikusega;
- maitstes küpseid tumedaid metsamarju, kuivatatud põldmarju ja mustikamoosi ning kuivatatud tumedaid luuvilju, kuhu lisandub purustatud musta pipart koos balsamico ja kerge tüümiani noodiga. Järelmaitse pikk ja võrtsikalt marjane, kuhu lisandub veidi magusaid võrtse ja kohviube;
- viinamarjad on käsitsi korjatud Guagnano küla lähistelt vanadelt viinapuudelt, kõigest 3,2 ha suurusest kiltkivise ja lubjakivise pinnasega veiniaast, septembri viimasel nädalal. Vein on laagerdatud 18 kuud Ameerika ja Prantsuse „barrique“ tammevaatides;
- veinikeldris äilitamiseks 7-10 aastat, arvestades viinamarjade korjajaastat.

### VEINI SOOVITUS

Grillitud liharoad, lambalihast valmistatud toidud, väikeulukid, hautised, küpsed juustud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

15-17 °C, bordeaux' tüüpi veiniklaasidest, soovitav eelnevalt dekanteerida

### ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

### MAHT

0.75L / kasti 6