NAUTIMUS

La Mura Nero d’Avola Organic

PÄRITOLU

Itaalia, Sitsiilia

TOOTJA

Casa Girelli SPA

VIINAMARJAD

Nero d’Avola 100%
– Sitsiilia pärisomane marjasort, mis on saanud nime Avola linnakese järgi Sitsiilia lõunaosas;
– Sitsiilia peamine tume marjasort, millest valmistatakse marjaselt tihedaid ja veidi vürtsikaid punaveine.

VEIN

Kergemapoolne marjase iseloomuga punavein
– värvilt sügav rubiinpunane;
– aroomis tunda üleküpsenud musti marju, kuivatatud tumedaid luuvilju koos elava marjapargi ja magusa vürtsikusega;
– maitses on tunda küpseid tumedaid metsamarju, põldmarju ja mustikamoosi ning küpseid tumedaid ploome ja magusaid mureleid, kuhu lisandub purustatud musta pipart koos kerge tüümiani noodiga. Järelmaitse keskmise pikkusega ja marjaselt elav;
– viinamarjad on kasvatatud orgaaniliselt. Vein on kääritatud roostevabast terasvaatides, ei laagerdu tammevaadis ning vein malolaktiliselt fermenteerimata.

VEINI SOOVITUS

Küpsetatud liharoad, toorsingid ja salaamid, pizza, pasta, sealihast hautised ja tugevamate tomatikastmetega linnulihatoidud.

SERVEERIMISTEMPERATUUR

Kergelt jahutatuna, 13 -15 ºC, bordeaux’ tüüpi veiniklaasist

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L
8003545803534

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.