



# NAUTIMUS

## Pellegrino Passimora Nero D'Avola 14,5%



### PÄRITOLU

Itaalia, Sitsiilia, Sicilia D.O.C

### TOOTJA

Carlo Pellegrino & C. S.p.A.

### VIINAMARJAD

100% Nero d'Avola

Sitsiilia levinuim pärismaine tume marjasort, mis võimaldab toota hea karakteriga toiduveine ja sobib laagerdamiseks tammevaatides

### VEIN

Keskmisest täidlasem kuiv punane ja marjaselt tihe punavein

-Värvilt intensiivne violetse varjundiga rubiinpunane

-Aroomis tunda metsikuid musti marju, mureleid ja tumedaid luuvilju, koos kergelt ürdiste tanniinide ja sametise vürtsikusega

-Maitses keskmisest täidlasem ja marjaselt tihe. Tunda küpseid mureleid, põldmarju ja üleküpsenud mustikaid, lisandub särtsakas vürtsikust koos küpsete viigimarjade ja kadakamarjadega. Järelmaitse marjaselt pikk ja tasakaaluka marjapargise vürtsikusega

-Viinamarjad on korjatud savikruusastelt põldudelt Lääne-Sitsiilias ja marju on enne pressimist lühiajaliselt kuivatatud palava Sitsiilia päikese käes õlgmattidel. vein on kääritatud temperatuuri

kontrollides roostevabast terasvaatides ning areneb peale käärimist 4 kuud terasvaadis pärmisademel

### VEINI SOOVITUS

Grillitud liharoad, tomatikastmed, tugevamas punases kastmes grillitud seafilee, väikeulukid, küpsed juustud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 14 -16 °C, sihvaka kujuga Bordeaux' tüüpi väiksemast klaasist, arengupotentsiaali veinikeldris 3 - 5 aastat. arvestades viinamarjade korjeaastat. Võib enne serveerimist dekanteerida.

### ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



