

Pellegrino Passimora Nero D'avola



PÄRITOLU

Itaalia, Sitsiilia, Sicilia D.O.C

TOOTJA

Carlo Pellegrino & C. S.p.A.

VIINAMARJAD

100% Nero d'Avola

Sitsiilia levinuim pärsimaine 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 korjearastat. Võib enne serveerimist dekanteerida.

ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6



8004445029666