



ADSUM



Langhe DOC Barbera 2017 (Włochy) czerwone wytrawne

Szczep winogron

Barbera

Region pochodzenia

Dogliani, Piemont, Włochy

Wiek winnicy

25 i 50 lat.

Winifikacja

Winifikowane w zbiornikach betonowych i ze stali nierdzewnej. Leżakowane w dużych drewnianych beczkach przez około dwanaście miesięcy. Po zabutelkowaniu wino jest przechowywane w piwnicy przez kilka miesięcy, zanim zostanie wypuszczone na rynek.

Degustacja

Elegancki i trwały aromat, aromat wiśni dopełniony nutami fiołka, dzikiej róży i dzikich jagód. Miękkie i eleganckie, pięknie zbalansowane wino. Przepyszny smak owoców i aksamitnie pyszna konsystencja otuli Twoje kubki smakowe. Pełne, dobrze zbudowane wino z bogatym, długim, złożonym posmakiem. Obfite, owocowe, przyjemne smaki z orzeźwiającą wysoką kwasowością i niskimi taninami.

Propozycja serwowania

Dobrze komponuje się z „Lasagne al ragù”, mięsem wołowym, jagnięcym lub wieprzowym. Można go skosztować z grillowanym mięsem/grillem, a także ze średnimi serami.

Temperatura serwowania

około 18°C. Zaleca się otwarcie butelki na godzinę przed podaniem.

Alkohol: 14,5 %

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul.Chłodnicza 18, Polczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website:

www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56