

Link do produktu: <https://locusvini.pl/dezzani-rosso-passito-appassimento-p-698.html>



Dezzani Rosso Passito Appassimento

Cena	62,90 zł
Producent	Dezzani
Kraj	Włochy
Region, apelacja	DOC Piemonte
Kolor, suknia	Czerwone
Smak, usta	Wytrawne
Szczep	Dolcetto, Barbera
Pojemność	0,75 l
Alkohol	14% vol

Opis produktu

Wino produkowane z odmian Dolcetto i Barbera, uprawianych w Piemontcie w północnych Włoszech. Grona zbierane są na początku listopada a następnie zostają podsuszane metodą appassimento, podczas której tracą ok 50% masy. To starożytna, wywodząca się jeszcze z czasów rzymskich technika, polegająca na układaniu idealnie zdrowych, dojrzałych kiści winogron na bambusowych platformach w specjalnie do tego przygotowanych, dobrze wentylowanych suszarniach. Wina po przejściu rygorystycznego procesu suszenia, poddawane są winifikacji. Przy zastosowaniu appassimento następuje nadzwyczajna koncentracja aromatów i smaku, co daje intensywny charakter i „wirtualną” słodycz. Wino pełne, miękkie, okrągłe, o delikatnych owocowych aromatach i długim, przyjemnym posmaku z nutami dojrzałej wiśni.

Idealne do dziczyzny, makaronów, mięs z grilla, wołowiny, cielęciny oraz serów. Świetne na świeżo jak również z potencjałem do starzenia.
Typ: czerwone, wytrawne
Zawartość cukru: ok. 13 g/l