

MANDRAROSSA NERO D'AVOLA COSTADUNE



Zimols MANDRAROSSA tika dibināts 1999.gadā un iemieso sevī 20 gadus smaga darba, kas bija saistīts ar ideālas terroir meklējumiem, lai ļautu katrai vīnogu šķirnei pilnvērtīgi parādīt savu unikalitāti un potenciālu.

Pieci atšķirīgi augsnes veidi, kas izceļ vīnogu šķirnes vislabākās īpašības un ļauj vīnam tikt pie unikāla un neizmirstama garšas profila un lieliskas kvalitātes

Costadune – tulkojumā no itāļu valodas nozīmē: Krasta Kāpas (Costa – krasts un Dune – kāpas)

Mandrarossa Costadune sērija ietver sevī atsvaidzinošus vīnus no vietējām Sicīlijas vīnogām, kas vīna aromātā un garšā parāda šīs augsnes autentiskumu, bagātību un daudzveidību.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L

Quantity

[Pievienot grozam](#)



Lielisks tradicionāls vīns, maigs ar labu struktūru.

Pēc macerācijas un fermentācijas, kas notiek 6-8 dienas pie kontrolētas temperatūras 22-25°C, tālākā nogatavināšana notiek 3-5 mēnešus nerūsējoša tērauda tvertnēs.

Vīnam piemīt dziļi tumša rubīn-sarkana krāsa ar violetu spīdumu. Elegants un piesātināts vīna aromāts ir papildināts ar nogatavinātu sarkano ogu un ķiršu notīm. Vīnam ir raksturīga maiga, labi sabalansēta garša, kas attīstībā demonstrē tumšo plūmju un melnā zīdkoka notis. Vidēji maigi tanīni un patīkama pēcgarša.

Vīnu ieteicams baudīt ar sieriem, desiņām, ceptiem ēdieniem no sarkanās vai baltās gaļas un dārzeņiem.

Pasniegšanas temperatūra 17-18 °C

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	13,5 %
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Nero d'Avola
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss