MANDRAROSSA BONERA NERO D'AVOLA, CABERNET FRANC

Zīmols MANDRAROSSA 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 neaizmirstama garšas profila un lieliskas kvalitātes

Tilpums
0.75 L
Bottle volume
0.75 L
Quantity 1
Pievienot grozam

Nosaukums «Bonera» radies no Contrada Bonera teritorijas, kas ir īpaša ar augstām temperatūrām vasarā un spēcīgām temperatūras svārstībām starp nakts un dienas stundām.

Ražošanas process: Vīnifikācija sākas ar Nero d'Avola vīnogu macerāciju 6-8 dienas , 22-25°C temperatūrā un Cabernet Franc vīnogu macerāciju 18-22°C temperatūrā. Fermentācija un izturēšana 4-6 mēnešus notiek ozolkoka mucās (barrique) un pēc tam 4 mēnešus pudelēs.

Elegantās kūpinājuma nianses, kas rodas no Cabernet Franc, apvienojas ar Nero d ' Avola drosmīgo raksturu, rezultātā izveidojas veiksmīgs un intensīvs vīna savienojums, kas ir labi strukturēts un kam piemīt zīdaini tanīni.

Vīnam ir rubīnsarkana krāsa ar violetu atspulgu. Vīna aromātā var sajust sarkano augļu toņus, apvienojumā ar žāvētu augļu, plūmju, saldo garšvielu un mandeļu notīm. Pilnmiesīgs vīns ar patīkamu, mīkstu tanīnu struktūru. Ķiršu, plūmju un upeņu garšas toņi apvienojas ar granātābolu un krustnagliņu niansēm.

Vīns lieliski sader ar sutinātas gaļas ēdieniem, nobriedušiem sieriem, ēdieniem no sarkanās gaļas, pastas ēdieniem, ceptas medījuma gaļas sarkanajā mērcē.

Pasniegšanas temperatūra 16-18 ºC.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	13,5 %
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Nero d'Avola 50%, Cabernet Franc 50%
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss