



Il CAPOLAVORO Appassimento Bianco

Appassimento vīns ir izgatavots no daļēji žāvētām vīnogām. Pēc nogatavošanās vīnogas atstāj žāvēties uz vīnogulājiem un novāc tikai vēlā rudenī. Šis process piešķir vīnam piesātinātus, nobriedušus un sulīgus aromātus.

Zimola filozofijas pamatā ir apņemšanās nodrošināt vīnu augsto kvalitāti un cieņa pret Itālijas vīndarīšanas tradīcijām. Katrs Il Capolavoro vīns tiek rūpīgi gatavots, sākot no vīnogu novākšanas ar rokām un beidzot ar rūpīgu izturēšanu ozolkoka mucās, lai panāktu piesātinātus aromātus un lieliski sabalansētu garšu.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L ▾

Quantity



Svaigs un augļains vīns ar dominējošiem tropisko augļu, sulīgo persiku, ananāsu un bumbieru aromātiem. Labi sabalansēts vīns ar patīkamu skābuma līmeni.

Lielisks aperitīvs, savienojumā ar zivju un vistas gaļas ēdieniem, kā arī pie Āzijas asiem ēdieniem.

Pasniegt atdzesētu 7°C temperatūrā.

Nosaukums "Il Capolavoro" itāļu valodā nozīmē "meistardarbs", un katra šī zimola pudele ir īsts meistardarbs, kas atspoguļo bagāto Apūlijas reģiona vēsturi un unikālo *Terroir*.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Baltvīns
ALKOHOLA SATURS	13,0 %
KORĶIS	Skrūvējams korķis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Balto vīnogu blends
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Globus wine
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Apūlija
SALDUMS / PILNĪBA	Pussauss