



II CAPOLAVORO Appassimento Rosso

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



Pilnmiesīgs un augļains sarkanvīns ar dominējošiem sarkano ķiršu, plūmju aromātiem, kas papildināti ar vieglām pikantām garšvielu notīm, šokolādes un žāvēto augļu niansēm. Piemīt sulīga ķiršu pēcgarša un maigi tanīni.

Lieliski sader kopā ar sarkanās gaļas ēdieniem, sautējumiem un izturētiem sieriem.

Pasniegt 15 -16°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	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	13,5 %
KORĶIS	Skrūvējams korķis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Malvasia, Primitivo, Negroamaro
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Globus wine
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Apūlija
SALDUMS / PILNĪBA	Pussauss