Azienda Agricola
CORBINELLI



VILLA CORBINELLI

ТОСКАНСКОЕ КРАСНОЕ ВИНО

IGT

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА ***КРЕПОСТЬ 13%***
Тоскана.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
Холмистые зоны высотой от 0 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА
Мерло 100%.

ЦВЕТ
Блестящий красный, насыщенно-пурпурный, уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ
Вино с деликатным букетом, мягким и сбалансированным вкусом с выраженными фруктовыми нотами с оттенками ягод, лакрицы и специй.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ
Закуски, первые блюда, душистые супы, блюда из белого мяса, свежие сыры. Сочетается в любыми блюдам.

ДЕГУСТАЦИЯ
Употреблять с температурой подачи 18-20°C.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ
Короткая ферментация в маленьких емкостях из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА
Вино подлежит средней выдержке в бочках из французского дуба в течение минимум 3 месяцев.

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13 **8057681880232**