Классическая линия

ОПИСАНИЕ МАРКИ ВИНА КАРЕЛ

Monica di Sardegna D.O.C.

Получается из известного местного сорта винограда Моника. Это типичное красное вино Сардинии хорошо сочетается с овощными закусками, сырами и мясом в соусе.

ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

ОПИСАНИЕ МАРКИ ВИНА КАРЕЛ

земля:	Каменистая и известковая почва
климат:	Климат Средиземноморский с мягкими зимами, умеренными осадками и жаркими ветреными летними периодами
урожай:	Сбор урожая в середине сентября с показателями сахара 210 г/л
виноделие:	Отделение ягод от грозди и мягкое их прессование, мацерация при температуре 24/26 C 8 дней, перемешивание каждые 6 часов по 10 минут
утонченность:	Выдержка в стальных ёмкостях 5-6 месяцев
разлив:	Розлив в атмосфере азота
Аналитические данные:	Градус алкоголя 12,5-13,5% vol.,общая кислотность 5 г/л в винной кислоте, остаточный сахар 2,5 г/л
органолептические характеристики:	Цвет красного рубина с фиолетовыми оттенками, аромат насыщенный и утонченный, вкус мягкий, содержательный, с привкусом танинов, средней крепости
спариваний:	Отменно в сочетании с жареным красным мясом или мясом в соусе, с молодыми сырами
Температура сервировки:	14/16ºC
формат:	37,5 cl – 75 cl

НАГРАДЫ:

ГАЛЕРЕЯ: