

D'Addario
AZIENDE AGRICOLE



РАЗНООБРАЗИЕ:
Негроамаро 55% Примитиво 45%
IGT Саленто.



СОДЕРЖАНИЕ
АЛКОГОЛЯ: 13,5%



750
мл.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ ОБЛАСТЬ:
провинции Бриндизи и Таранто. Бедные известняковые почвы, склонные к глинистым.

СТАРЕНИЕ:
мало-лактическая ферментация в бочках из французского дуба (среднее поджаривание) около 3/4 месяцев.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ЗАМЕЧАНИЯ:
бокал окрашен в рубиново-красный цвет с фиолетовыми отблесками. Буquet дарит бальзамические и фруктовые ноты вишни, мараски (автохтонный вариант вишни) и фиалки; на грани рта нет недостатков в пряных намеках связанных прежде всего с бобами рожкового дерева.

ТЕМПЕРАТУРА ОБСЛУЖИВАНИЯ:
16-18°

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:
идеально подходит в качестве аперитива, в сочетании со структурированными первыми блюдами и великолепными рецептами средиземноморской традиции.



D'Addario
WINES