



Corte Cariano Brunelli

Włochy, Veneto

Na przestrzeni lat winnica dzięki dbałości o jakość cieszy się wielką satysfakcją zarówno w kraju jak i na świecie, co jest powodem do dumy. Równowaga i harmonia tworzą solidne podstawy dla porywającej symfonii smaków. Brunelli stawia istotne kamienie milowe, które prowadzą do realizacji drogą ciągłego doskonalenia, która dąży do perfekcji.

Opis wina: Przy produkcji wina używa się tradycyjnej, starej metody krótkiego podsuszania winogron. Proces ten trwa zwykle około 60 dni i określany jest później jako „Appassimento”. Dzięki tym zabiegom wino otrzymuje wyjątkowe aromaty, nabiera elegancji i cielistości. Corte Cariano posiada głęboki, rubinowy kolor i zapach przywodzący na myśl jagody jeżyn i porzeczek, a wszystko podkreślone dojrzałą wiśnią. Dojrzewanie w dębowych beczkach nadało nut okrągłych, które łagodzą pikantne akcenty. Wyważone taniny są tu niezwykle eleganckie a końcówka długa i satysfakcjonująca. Świetna propozycja do samodzielnego delektowania lub jako dodatek do bogatych dań mięsnych lub wyrazistych makaronów. Najlepiej serwować w temperaturze 16 st. C.

Typ: czerwone, wytrawne

