

Dezzani L'Assioma Albarossa

Piemont, Włochy

Dezzani to ponad 80 lat historii winiarskiej w dążeniu do doskonałości przy zachowaniu bogatej tradycji. Winnica zrodziła się z pasji rodzinnej w 1934 roku i na przestrzeni lat przerodziła się w firmę, którą można określić w 4 słowach: pasja, tradycja, innowacyjność i jakość.

Opis wina: Dezzani L'Assioma Albarossa to wyjątkowy, innowacyjny trunek – swoisty mariaż typowo piemonckich gron Barbera i Nebbiolo. Winogrona Albarossa, uprawiane w winnicach Strevi w prowincji Alessandria oraz Coconato są efektem połączenia obu szczepów. Otrzymujemy trunek o intensywnej, rubinowej barwie z granatowymi refleksami, zaskakujący bogactwem smaków i aromatów. Nos pieści woń skąpanych w słońcu, dojrzałych wiśni, jagód i leśnych owoców z odrobiną skóry i kakao w tle. W ustach pełne i esencjonalne z wyraźnie wyczuwalnym posmakiem ciemnej owocowości otulonej dojrzałym, lecz nienachalnym garbnikiem. Doskonałe do czerwonych mies, serów oraz makaronów w mięsnych i pomidorowych sosach. Podawać w temperaturze 18-20 °C.

Typ: czerwone, wytrawne
Najlepsze do spożycia: 3-5 lat

