



Villa Annaberta Canaja Rosso Veronese Włochy, Veneto

Firmę Cottini Villa Annaberta założył w 1925 roku Carlo. Zrobił to z pasji do wina i miłości dla swojej żony. Dla Annaberty zaś kuchnia była zawsze bardzo ważna, to tam koncentrowało się ich życie i biło serce całej rodziny. Wytwarzane wina miały więc być tak samo perfekcyjne jak kuchnia, którą tworzyła. Dzisiaj tradycje te przyświecają już 4 pokoleniu. Firma Cottini posiada 140 hektarów winnic i współpracuje z 240 winnicami, którym pomaga zarządzać. Niezmiennie też dba o jakość produkowanych tam win. Ich winnice znajdują się w prestiżowych obszarach winiarskich, gdzie wytwarza się m.in. Amarone i Bardolino.

Opis wina:

Wino wykonano z mieszanki Corvina 70% Rondinella 20% i Molinara 10%. Po trzydziestu dniach fermentacji podsuszane wcześniej grona dają podstawę do niezwykle esencyjnego i wyrazistego wina. Owoc jeżyn i malin jest jednak wyważony a wino posiada dobrą strukturę. W odczuciu przyjemnie pikantne. Wszystko zaś podkreślone wyczuwalną dębina, w której wino było sezonowane przez 12 miesięcy.

Będzie doskonałym dodatkiem do grillowanych mięs i pieczeni wołowej.

Podawać w temperaturze 16-18 st. C

Typ:

Czerwone, wytrawne

Cukier resztkowy: 7,39 g/l.

