



Conti Pardo Appassimento Włochy, Piemont Rosso D.O.C.

Conti Pardo otrzymano z 60% Dolcetto, 30% Barbera i 10% Merlot - winogron uprawianych w Piemontie w północnych Włoszech. Wino to produkowane jest metodą Appassimento, najbardziej znaną metodą z wszystkich win Amarone. Proces ten polega na zbiorze części owoców, które uległy częściowemu podsuszeniu już na winorośli oraz dalszemu suszeniu w suszarniach, dzięki czemu zwiększa się intensywność koloru, gęstość i koncentrację w gotowym winie. Podczas suszenia (jeszcze przed fermentacją) winogrona tracą ok. 40% swojej wagi zwiększając jednocześnie stężenie cukru, alkoholu i intensywność koloru.

Opis wina:

Conti Pardo to bardzo eleganckie wino o intensywnie czerwonym kolorze i równie intensywnym aromacie dojrzałych owoców i delikatnych przypraw. Wino jest pełne, miękkie, okrągłe o delikatnych owocowych aromatach o długim i przyjemnym posmaku z nutami czarnej wiśni. To harmonijne wino jest szczególnie dobre do dziczyzny, makaronów, dań z grilla, wołowiny i cielęciny oraz serów. Jest to wino, które można pić teraz, ale ma ono również duży potencjał do starzenia.

Typ: Czerwone, delikatnie wytrawne

Zawartość cukru: około 16 g/l

Do spożycia: Teraz i przez kolejne 6 lat

