

Нанфре DOC

Nanfre DOC

Tenuta Sant'Antonio



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Венето, Валполичела
Винарна	Тенута Сан Антонио

Технически данни

Сортов състав	Корвина, Рондинела
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Стъклена тапа

Винификация

Гроздоберът се извършва на ръка в малки касетки. Следва внимателно пресоване с пневматична преса. Ферментацията протича със селектирани дрожди при контролирана температура за период от 8-10 дни. Протича естествената малолактична ферментация. Извършва се батонаж в съдове от неръждаема стомана със специални миксери, веднъж седмично до бутилиране.

Отлежаване

В съдове от неръждаема стомана при контролирана температура в продължение на 6 месеца.

Описание

Накратко

Изкусително гастрономическо вино! Името „Нанфре“ идва от прякора на Джанфранко, който някога е притежавал лозето.

Дегустационни бележки

Наситен, ярък, рубинено-червен цвят. Плодови аромати на череша, червени плодове с цветисти и пикантни нотки. На небце виното е заоблено, свежо и ароматно със средно изявиени танини.

Съчетание с храна

Студени ханки и ястия от свинско месо, паста, ориз и ризото; спагети със солени сардини, талиатели с пилешки дробчета, зеленчукови супи, супи със средиземноморска риба, и ястия с бели меса.

Бележки

