



LA STOPPA



La Stoppa Macchiona

La Stoppa, Włochy



<i>Producent:</i>	La Stoppa
<i>Kraj:</i>	Włochy
<i>Region:</i>	Emilia-Romagna
<i>Apelacja:</i>	Emilia IGT
<i>Kolor:</i>	czerwone
<i>Rodzaj:</i>	spokojne
<i>Szczep:</i>	50% Barbera, 50% Bonarda
<i>Pojemność:</i>	0,75
<i>Alkohol:</i>	14 %
<i>Smak:</i>	wytrawne
<i>Styl:</i>	Pełne i bogate
<i>Barwa:</i>	Bardzo ciemna, prawie czarna.
<i>Bukiet:</i>	Aromaty dojrzałych wiśni, ziemi, skóry, smoły.
<i>Opis Smakowy:</i>	W ustach kwasowość dojrzałej wiśni i wyraźne garbniki, zaznaczona mineralność, wyczuwalne akcenty rustykalne.

Styl wina:

lekkie  ciężkie

słodkie  wytrawne

<i>Rocznik:</i>	2009
<i>Roczna produkcja:</i>	25392 butelek poj.0,75l, 633 Magnum i 150 Jeroboam.
<i>Dojrzewanie:</i>	Maceracja na skórkach 30 dni, tylko rodzime drożdże, 12 miesięcy starzenia w 10 i 20 hektolitrowych beczkach z dębu sławońskiego, a następnie co najmniej 2 lata w butelkach, niefiltrowane.

Najlepiej smakuje z: Deska serów, dziczyzna, wędliny długodojrzewające

Nagrody:

