



LA STOPPA



La Stoppa Trebbiolo Rosso

La Stoppa, Włochy



Producent: La Stoppa
Kraj: Włochy
Region: Emilia-Romagna
Apelacja: Emilia IGT

Kolor: czerwone
Rodzaj: spokojne
Szczep: 60% Barbera, 40% Bonarda
Pojemność: 0,75
Alkohol: 13%
Smak: wytrawne
Styl: średnie
Barwa: Czerwono-rubionowa.
Bukiet: Aromaty wiśni, czerwonych jagód delikatnie zlewające się dzikimi nutami.
Opis Smakowy: Żywe i soczyste na podniebieniu, przeważają nuty wiśni, malin, czerwonych jagód i przypraw.
Rocznik: 2017
Roczna produkcja: 30000 butelek
Dojrzewanie: Maceracja na skórkach 20 dni, tylko rodzime drożdże. Wino leżakowane w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Najlepiej smakuje z: Deska serów, kielbasy twarde, długodojrzewające, wędliny długodojrzewające

Nagrody:



Styl wina:

lekkie



ciężkie

słodkie



wytrawne