



## Quattro Passi Appassimento

Villa degli Olmi

Product index: IV035

<b>Kraj / region</b>	Veneto (Włochy)
<b>Kolor</b>	Czerwone
<b>Smak</b>	Półwytrawne
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	IGT Rosso Veneto

## Description

Villa degli Olmi Appassimento to gratka dla wielbicieli włoskich smaków. Tym razem mamy do czynienia z połączeniem miejscowych szczepów z okolic Werony – 80% Merlot i 20% Corvina, w całości podsuszanych przed procesem winifikacji. Obszar uprawy w wyniku erupcji prehistorycznych wulkanów bogaty jest we wzgórza i strome wąwozy, zaś gleby bogate są w morskie skamieniałości. Ukształtowanie terenu wymusza ręczne zbiory, trwające między trzecim tygodniem września a pierwszym tygodniem października. Winogrona przez macerację suszą się na stojakach (co ważne – 100% gron, nie zaś część, jak to zwykle bywa). Pozostawia się je do wyschnięcia w suchym magazynie przez okres 10 do 15 dni, w zależności od warunków klimatycznych (w wyjątkowo deszczowych jesieniach przedłuża się ten czas nawet do 20 dni). Wymuszony obieg wentylacji sprawia, zapobiega przerwaniu trybu suszenia i sprawia, że gronom wilgoć czy niepożądany proces pleśnienia nie są straszne. Po wysuszeniu rozpoczyna się tradycyjny proces fermentacji, czego uwieńczeniem jest miesięczne dojrzewanie wina w beczkach w celu wygładzenia tanin. Rezultatem jest wino o barwie głębokiej czerwieni, z intensywnym bukietem pełnym owocowych aromatów. W smaku krągłe i jędrne, z przyjemnym, pikantnym posmakiem. Podawać w temperaturze 16-18 °C. Doskonale do czerwonych mięs, kaczki, dzikiego drobiu i dojrziałych serów.