



## Serpente Aureo Rosso DOCG

Cantina Offida

Product index: IM004

<b>Kraj / region</b>	Marchia (Włochy)
<b>Kolor</b>	Czerwone
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	DOCG Offida Rosso

## Description

Popisowe, najlepsze wino winnicy, jego nazwa pochodzi od głównej ulicy miasta Offida – Serpente Auero. Do jego produkcji używane są tylko najlepsze grona, pochodzące ze starannie wyselekcjonowanych winnic. Kupaż składa się w 70% z montepulciano i w 30% z cabernet sauvignon. Zbiory odbywają się tylko ręcznie, i ich rozpoczęcie następuje późną jesienią, kiedy owoce są już lekko przejrzałe – ogranicza to wydajność, ale pozwala osiągnąć w winie większą koncentrację aromatów. Po zbiorach grona poddawane są bardzo długiej maceracji i trwającej kilka tygodni fermentacji w stalowych kadziach, w temperaturze 18-20 stopni. Kolejny etap to trwające 36 miesięcy dojrzewanie w beczkach z francuskiego dębu – używane są barriques i tonneaux, o pojemnościach odpowiednio 225 i 500 litrów. Ostatnie szlify winu półroczne dojrzewanie w butelkach. Wszystkie te zabiegi pozwalają uzyskać wino i imponującej strukturze i żywotności. Uwodzi ono aromatami dojrzałych, czerwonych

owoców, jeżyn, wanilii i tytoniu. Na podniebieniu jest pełne, zdecydowane, ale nie ciężkie; taniny wyraziste, ale też świetnie komponujące się z wyrafinowaną owocowością. Wino polecane do wyrafinowanych dań z wołowiny i wieprzowiny.