



Pernod Ricard Estonia

Donnachiara Irpinia Aglianico

MAA

Itaalia

ALKOHOLISISALDUS

13%

Donnachiara asub Itaalias Campania maakonnas, Montefalciones, veinipiirkonna südames, kuhu jääb 3 peamist Irpinia DOCG ala: Fiano di Avellino, Greco di Tufo ja Taurasi. Irpinia piirkond on tuntud oma erilise mikrokliima poolest, öö ja päeva temperatuuride suur erinevus ja pikk küpsemise periood, mis ei tõsta liigselt viinamarjade suhkrusisaldust.

Donnachiara viinamarjaaiad on ajalooliselt juba Rooma aegadel olnud tuntud oma headuselt. Viis sugupõlve Petito perekonnas on jätkanud kirgliku pühendumisega veini valmistamist. Vana veinimõisa lähedale on rajatud uus ja väga kaasaegne tootmine, millel on ka ISO 22000 certifiikaat.

Klassifikatsioon: Irpinia Aglianico DOC

Viinamarjasort: Aglianico 100%

Pinnas: savi

Korje: Novembri esimene pool

Veinivalmistus: 4-6 kuud 225 liitrites tammevaatides ja 6-8 kuud küpsemist pudelites.

Välimus: intensiivne rubiinpunane

Aroom: rikkalik, kompleksne, intensiivne, tunda ploome, marju ja vürtsikaid noote. Kerge tammevanill

Maitse: maitserohke, hea struktuuriga, elegantne, väga pikk tumedate puuviljade, põldmarja nüanssidega järelmaitse.

Soovitame: küpsetatud liharoad, uluki juurde, (hirv, metssiga jt), tugevamaitseelised road, trühhlid, küpsed juustud.

Serveerida: 18 °C



Maht

ART. NR

MAHT

750 ml