

Меморо Вино Росо Италия

Меморо извира от историческите жили на всеки край на Италия. Ние от Пичини избрахме диамантен компас за етикета, за да Ви покажем Италия в компанията на бутилка вино, направено от четири различни сорта грозде, всеки типичен за своя регион: Венето, Абрудзо, Пулия, Сицилия.

Наименование: Vino d'Italia

Сорт: 40% Примитиво, 30% Монтепулчано, 20% Неро д'Авола, 10% Мерло

Произход: За нас Меморо е непозната територия. Дойде време за Пичини да приеме ново предизвикателство и да създаде вино-икона; вино, с което, без съмнение, не просто ще опитате Италия, но ще почувствате Италия! И ние го направихме, с цената на дълги изследвания, експерименти, дегустации и купажиране.

Меморо е истинско купажно вино, бленд не само от грозде с различен произход, но и от различни реколти: Монтепулчано от Абрудзо, отлежавало 12 месеца в дъбови бъчви; Неро д'Авола от слънчева Сицилия; Мерло от хладния климат на Венето; леко стафидирало (по метода passito) Примитиво от Пулия.

Името на виното дойде от само себе си: Меморо, от латински „помни“ Италия. В преносен смисъл, Меморо Италия е родено от гордостта на нашия италиански род.

Характеристики: Вино с топъл, модерен стил, с аромат на черна череша, смокиня и кафе, обграден от дъбови нотки. В устата е щедро, сочно и плодово. Разкрива концентрирана структура, едновременно хармонична и нежна, и плътен, запомнящ се финал.

Предложения за сервиране: Да се сервира при 18°C с дивечови птици или червени меса.