



CIELO 1908 APPASSIONATAMENTE

מתוך תרבות היין העשירה של מחוז בריצ'י, האדמות העשירות ואזורי הקרקע המגוונים מייצרים את סדרת היינות הקלאסית 1908 של יקב Cielo. בשיתוף מלא תשוקה עם מגדלי הגפנים, בלנד מנצח של זני ענבים אדומים הופך את Appassionatamente לעדות של ייצור יין נהדר.

היין מיוצר בשיטת אפסימנטו האופיינית לאזור ונטו האיטלקי. במסגרת תהליך הייצור עוברים הענבים ייבוש על מחצלות עץ, מותססים ובסיום שלב התסיסה עוברים ליישון בחביות מסורתיות מעץ אלון צרפתי. היין מכונה גם סופר ונטו מאחר והוא מיוצר מענבים לא שגרתיים בתוך תרבות היין העשיר באזור.

בלנד של מרלו, קורבינה וסנג'ובזה יוצרים יין אדום עמוק עם טעמים מורכבים שהוא כולו תשוקה. מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 16-18 מעלות צלזיוס, לצד מנות פסטה, בשרים על הגריל וגבינות בשלות.

צבע: צבע אדום עמוק.

ארומה: מלא בניחוח של פירות אדומים בשלים ותבלינים.

טעם: מלא, גדול ועגול עם תווי טעם של פירות אדומים בשלים.

