



## ЯЩИК GRONA SSA MONFERRATO ROSSO

Доступное красное из пафосного Пьемонта



Пьемонт – регион с претензией, и вина оттуда обычно не очень бюджетны. Нам удалось добыть доступное красное, оно прямо идеальный партнер под мясо. Открываешь Монферрато, жарешь стейк – и осенней тоски как не бывало.

### 2013 GRONA SSA MONFERRATO ROSSO, ПЬЕМОНТ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Четкое вино под мясо. Чуть ягодное, с травами, специями и идеальной терпкостью. Вкус спокойный, не отвлекает от главного – мясо у нас в тарелке – и помогает это главное съесть. Со временем проступают яблоки, что весьма освежает и не дает разомлеть с концами даже после гигантского стейка.

<b>ВКУС</b> Животина, травы и яблоки	<b>ПОВОД</b> Уединиться со стейком
<b>ЕДА</b> Стейки, баранина, колбасы жареные	<b>СОВЕТ</b> Охладить до 16 градусов, открыть минут за 30
<b>ВИНОГРАД</b> Barbera, Grinollino	<b>КРЕПОСТЬ</b> 13%