

invisible



Апулийский форсаж

Тройной аппассименто



Метод «Аппассименто» — это когда собранный виноград подвяливают перед тем, как отправить в чан. В итоге получается вот такое зрелое, мощное, густое и плотное вино, как в этом сете, чтобы решительной рукой брать от него — и от жизни в целом — все удовольствия сразу. В главной роли — сорт примитиво.

2024 MONTE TESSA APPASSIMENTO PUGLIA IGT, АПУЛИЯ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Джентльменский набор последнего героя боевиков. Чашка густого эспрессо, а к нему — комплиментом от переменчивой фортуны — пьяная вишня в тёмном шоколаде. Ежевика, пропитавшаяся дымком из коптильни. Рельефные танины, чтобы справиться с огненным стейком. И даже в ягодном джеме — щепотка свежемолотого чёрного перца.

ВКУС

Копчёная ежевика, перец, спелая вишня в шоколаде, ваниль, чёрная слива, ягодный джем

ВИНОГРАД

примитиво, негроамаро, nero ди троя, мерло

ЕДА

Каре ягнёнка на гриле, стейк рибай, запечённый инжир с горгонзоллой

КРЕПОСТЬ

14%