



Gran Sasso Sangiovese Puglia IGP



Nhà sản xuất	Gran Sasso
Loại vang	Vang đỏ
Giống nho	Sangiovese
Vùng sản xuất	Canosa di Puglia
Nhiệt độ phục vụ	16–18° C
Nhà làm vang	Danilo Gizzi

VƯỜN NHO

Sangiovese ở vùng Puglia này thể hiện đặc tính riêng nhờ nắng mạnh và nhiệt độ cao trong giai đoạn nho chín.

LÀM VANG

Nho được tách cuống, nghiền rồi ngâm lạnh 2 ngày. Ngâm và lên men ở 20–22°C trong 9–11 ngày. Khoảng 10–20% rượu được ủ trong gỗ sồi, phần còn lại ủ trong thùng thép không gỉ.

GHI CHÚ NẾM

Màu đỏ ngọc hồng lựu. Hương đậm và lưu lâu, trái cây xen nốt vang và gỗ. Thân vừa, tannin tốt, cân bằng, uống được ngay.

KẾT HỢP MÓN

Hợp đĩa thịt nguội, thịt viên sốt cà chua, thịt nướng và sườn.