



Пино Неро Резерва

Стил, елегантност, неповторимост, превъзходство- това са ключовите принципи , които открояват това вино.

Пино Неро е сорта , на който Едоардо Миролио е посветил най- добрата си енергия. Този избор се дължи както на личната страст на Едоардо към този сорт лоза , така и на убеждението , че да се произведе едно превъзходно ПИНО НЕРО е философския камък на лозарите от цял свят.

В това вино може да се разпознае както елегантния стил на боргунските вина така и силния характер на българските – една добре успяла комбинация между тези така различни помежду си вкуса.

Сортов състав:

Пино Ноар 100%.

Цвят:

Прозрачен керемидено-червен цвят с развитие.

Аромат:

Богат, многопластов аромат на червени плодове-зрели череша, ягоди, сушени листа и дим, натурален шоколад с лек мус- кусен нюанс.

Вкус:

Приятна сладост, меки танини, хармонично добре балансирано.

Отлежаване:

18-24 месеца в барици от френски дъб (225 л) и после 12 месеца в бутилката.

Съчетание с храни:

Подходящо за печени меса с гарнитурата от печени гъби манатарки, барбекю, добре препечено агнешко с печени на жар картофи и сос с карамелов вкус, изискани ястия с червени меса, дивеч и добре съзряли бели и жълти сирена.



Винарска изба Едоардо Миролио

Нова Загора Еленово, 8943

тел: +359 44 500 411

тел: +359 44 500 437

факс: +359 44 500 432

E-mail: info@emiroglio-wine.com