

Miliasso
Вино Мелиáсо, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Пьемонт, Ницца

Производитель: Angelo Rossa e Figli

Сорта винограда: Барбера – 100%

Выдержка: минимум 18 месяцев, включая 12 месяцев в стальных резервуарах и 6 месяцев в больших дубовых бочках

Цвет: рубиновый

Аромат: насыщенный, яркий, с обилием нот спелых красных фруктов, клюквы, малины, черной черешни и оттенки сладких специй

Вкус: полнотелое, сбалансированное, с ощутимыми, но мягкими танинами, с доминирующими ягодными оттенками в продолжительном послевкусии, в котором можно легко найти ноты вишни, сливы, лакрицы и корицы.

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: подходят для тушеного мяса, выдержанных сыров.

Винодельческая зона Ницца, с её особым составом почвы и идеальным климатом, всегда считалась одним из лучших мест для возделывания Барберы. Местные производители провели огромную работу по выделению отдельного апелласьона Ницца и в 2014г. эта зона в Пьемонте получила высший статус DOCG. По регламенту вина Ницца выдерживают минимум 18 месяцев, включая 6 месяцев в дубовых бочках.

