

invisible



Ящик апулийского Black Chocolate

Не слипнется!



Для любителей не самых плотных, но глубоких, жарких и ярких. Технология аппассименто — это когда после сбора виноград сушат до состояния близкого к изюму — отсюда все эти шоколадно-джемовые обертоны. Которые, кстати, могут и любителей шираза порадовать, и тех, кто скучает по необычным пинотажам.

**2018 MONTEBELLO BLACK CHOCOLATE
APPASSIMENTO PUGLIA IGT АПУЛИЯ, ИТАЛИЯ,
КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ**

Как рекламный ролик, достойный Супербоула, это глубокое, в меру плотное, жаркое апулийское из заизюмленного винограда сделано, чтобы нравиться. Открыли бутылку — горький шоколад и кофе, налили — шоколад молочный. А еще — пломбир, инжир, ежевика. Вот только не надо про то, что полусухое и шоколадное — это для девушек из бухгалтерии! Охотничьи трофеи, шашлыки и стейки вам скажут спасибо. Как, впрочем, и любители ширазов.

ВКУС

Молочный шоколад, пломбир, фиги, ежевика, какао-бобы

ВИНОГРАД

«негроамаро», «примитиво», «неро-ди-троя», «мерло»

ЕДА

Стейки, бараньи лопатки и косули на вертеле, фазаны, кабаны и куропатки. А еще — очень выдержанные голландские сыры

КРЕПОСТЬ

14%