

invisible



Запас аппассименто Росса Бруна

Яхонтовое моё!



Аппассименто — это способ заизюмить виноград. Его собирают, раскладывают по небольшим продуваемым ящичкам или на ковриках и ждут, когда солнце доделает свое дело. Наше дело происходит в Апулии (шпора и каблук итальянского «сапога»), где, как на любом юге, солнце щедрее, а краски, страсти и вкусы ярче.

2019 ROCCA BRUNA APPASSIMENTO PUGLIA IGT АПУЛИЯ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ

Плотное, обволакивающее и завораживающее, как черная перчатка, медленно сползающая по мраморному локтю роскошной стриптизерши, это вино, в котором ложка стоит, шелково стелет и не отпускает. От стендалева обморока и гипергликемического шока спасают мощный аромат сирени и горечь шведской настойки Парацельса.

ВКУС

Переспелая вишня, чернослив, шоколад, шведская горечь

ВИНОГРАД

«негроамаро», «мальвазия-нера», «мерло»

ЕДА

Мясо — жареное и тушеное, сыр с голубой плесенью, соленое печенье

КРЕПОСТЬ

14,5%