



Petra Zingari (Merlot, Syrah, Petit Verdot, Sangiovese) Toscana IGT

Producent: **PETRA, Maremma, San Lorenzo Alto, Toscana**

Rocznik: **2019**

Zawartość alkoholu: **13.5%**

Pojemność: **750 ml**

Region: **Toscana**

Rodzaj: **wytrawne**

Kolor wina: **czerwone**

Styl: **spokojne**

Beczka:

Cena netto: **59.35 zł**

Cena brutto: **73.00 zł**

Silnie skoncentrowana rubinowa barwa, który zapowiada śródziemnomorskie nuty aromatyczne. W ustach miękkie i pełne, ma świeży smak z dobrą kwasowością i strukturą z nutami balsamicznymi i mineralnymi. Bardzo przyjemne i interesujące. Dojrzewa w dużych i małych beczkach przez minimum 12 miesięcy.

To bardzo wysoko cenione wino narodziło się z powstania eksperymentalnej winnicy, którą obsadzono odmianami winogron różnego pochodzenia, aby ukazać "migrującą naturę wina". Nazwa wina Zingari (Cyganie) wywodzi się od starożytnego źródła wody, które było przystankiem dla wszystkich pielgrzymów i wędrowców, którzy podróżowali wzdłuż ulicy Aurelia i szukając orzeźwienia odpoczywali w pobliżu jej krystalicznie czystych wód.

Na etykiecie znajdują się spirale, które reprezentują powtarzalność cykli życia i natury. Są symbolem szczodrości i płodności ziemi.

PETRA ZINGARI 2017 uplasowało się na 29 miejscu w rankingu 100 najlepszych win 2019 roku przygotowanym przez Wine Spectator!

Temp. serwowania: 18 stopni C.

Grona: Merlot, Syrah, Petit verdot, Sangiovese.

Sugestie kulinarne: wołowina, czekolada, przystawki, dania z makaronem, pizza, pikantne potrawy.

Nagrody i wyróżnienia:



James Suckling - 92/100 pkt dla rocznika 2018

Wine Spectator - 88/100 dla rocznika 2018

Falstaff - 91 points dla rocznika 2018

Petra Zingari 2017 - 29. miejsce w rankingu 100 najlepszych win 2019 roku w/g Wine Spectator!

Wine Spectator - 93/100 dla rocznika 2017 PETRA ZINGARI 2017

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/petra-zingari-merlot-syrah-petit-verdot-sangiovese-toscana-468.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046