

Nero d`Avola



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Sicilia IGT
SZCZEP	Nero d'Avola
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Kolor - głęboko rubinowa czerwień z przyjemnymi refleksami fioletu. Intensywny zapach z wyraźnymi nutami porzeczki, poziomek i granatu.

Smak:

Smak owocowy zrównoważony, wino miękkie i aksamitne na podniebieniu.

Potrawy:

Risotto z burakami i kozim serem

Stemmari



Ciesząca się gorącym słonecznym klimatem, historycznymi zabytkami, bogatą tradycją kulinarną. Sycylia produkuje bogate w smaku i aromacie wina od czasów greckich i rzymskich. Słynąca z ciepłego klimatu

śródziemnomorskiego, intensywnego naświetlenia słonecznego oraz żyznej gleby Sycylia wyrosła na jednego z bardziej obiecujących regionów winiarskich. **Stemmari** uprawia swoje winogrona w dwóch winnicach usytuowanych wzdłuż wietrznego południowego wybrzeża wyspy. Łącznie winnice wraz z posiadłościami to 700 ha. Uprawiane szczepy oprócz typowych szczepów sycylijskich - białych: grillo i cataratto oraz czerwonego Nero d'Avola to - białe: pinot grigio, chardonnay, czerwone: sangiovese, Nero d'Avola, merlot, cabernet sauvignon oraz pinot noir. Nad produkcją wina czuwa nowa generacja utalentowanych winemakerów pełnych pasji i oddania. Wina **Stemmari** są bardzo wysoko oceniane przez największe autorytety w branży winiarskiej. Winnica należy do grupy **Mezzacorona**.