

Goose Bump Velvety Red



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Terre Siciliane IGP
SZCZEP	Merlot , Syrah , Nero d'Avola
RODZAJ	Półsłodkie
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Wino pełne i eleganckie, intensywnie owocowe w zapachu i smaku, zdecydowanie odzwierciedla upalne, terroir Sycylii.

Smak:

Pełne, dobrze zbudowane o przyjemnych aksamitnych taninach, z delikatną słodyczą domowej roboty dżemu jagodowego z kilkoma malinami, truskawkami z odrobiną pikantnych przypraw w tle.

Potrawy:

Sery pleśniowe białe, karkówka pieczona

Stemmari

STEMMARI

Ciesząca się gorącym słonecznym klimatem, historycznymi zabytkami,

bogata 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**.