

## Stemmari Passiata



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Sycylia
<b>APELACJA</b>	Terre Siciliane IGP
<b>SZCZEP</b>	Syrah , Nero d'Avola
<b>RODZAJ</b>	Półwytrawne
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750

### Aromat:

Intensywny czerwony kolor z granatowymi smugami. Owocowe aromaty z nutami jagód, jeżyn, malin i wiśni.

### Smak:

W ustach zdecydowane smaki charakterystyczne dla Syrah z nutami wanilii i tytoniu. Smak miękki i elegancki, delikatne garbniki, doskonała struktura.

### Potrawy:

Sery miękkie, dojrzewające wędliny

## 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**.