

Stemmari Passiata



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Terre Siciliane IGP
SZCZEP	Syrah , Nero d'Avola
RODZAJ	Półwytrawne
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5%
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

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

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**.