

Naca Primitivo



| | |
|-------------------------------|------------------|
| KRAJ | Włochy |
| REGION | Apulia |
| APELACJA | Puglia IGP |
| SZCZEP | Primitivo |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 13,0 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Czerwone |
| POJEMNOŚĆ | 750 |
| CERTYFIKATY | Wino biologiczne |

Aromat:

Głęboki rubinowy kolor z błyszczącymi refleksami Bogaty aromat dojrzałych owoców - wiśnie i śliwki, nuty kawy i czarnego pieprzu.

Smak:

W ustach pełne, miękkie i wyważone, z przyjemnym, długotrwałym posmakiem. „Naca” w lokalnym dialekcie oznacza kołyskę, odprężenie.

Potrawy:

Kaczka w pomarańczach

Cantine San
Marzano



Apulii w 1962 r. przez 19 plantatorów winorośli. W ciągu dziesięcioleci spółka rozrosła się do 1200 członków a powierzchnia winnic do 1000h. Celem nadrzędnym firmy przy produkcji wina jest wykorzystanie możliwości regionu Puglia, zwłaszcza jakości winogron oraz inwestowanie w nowoczesną technologię. Przy zastosowaniu modernistycznych technik produkcji w winnicy powstają eleganckie wina z regionalnych odmian np. z Primitivo czy Negroamaro.

W 2003 roku, w

wyniku połączenia winnic Cantine San Marzano i Farnese Vini powstało przedsiębiorstwo o nazwie Feudi di San Marzano, które przetrwało 10 lat i przyniosło wiele wspólnych sukcesów.

Od 2013 r. zarówno **Cantine San Marzano** jak i Feudi di San Marzano działają już na własną rękę.

Obecnie

Cantine San Marzano produkuje 9 mln butelek rocznie na rynek włoski i na eksport do ponad 60 krajów na całym świecie. Wina Cantine San Marzano to nie tylko doskonała jakość. Wyróżniają się niezwykłą estetyką butelki i etykiety. Winnica zatrudnia w tym celu topowych włoskich grafików i artystów.