

Talo Primitivo



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Apulia
APELACJA	Primitivo di Manduria DOC
SZCZEP	Primitivo Di Manduria
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Gambero Rosso 2016, 3 Bicchieri Mundus Vini 2015 złoto, IWSC 2015 srebro, DWWA 2015 brąz

Aromat:

Kolor rubinowo-czerwony z fioletowymi refleksami. Aromat dojrzałych owoców śliwkowych z przyjemną nutą kakao i wanilii.

Smak:

W smaku dojrzałe ciemne owoce – wiśnie, śliwki, suszone figi z nutą wanilii i czekolady. Aksamitny smak i miękka budowa z intensywną końcówką.

Potrawy:

Sery twarde starzone, gulasz jagnięcy

Cantine San Marzano to spółdzielnia stworzona w 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.