

## Vindoro Negroamaro



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	18.00 st.C
<b>REGION</b>	Apulia
<b>APELACJA</b>	Salento IGP
<b>SZCZEP</b>	Negroamaro
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	MUNDUS VINI 2016 złoto

### Aromat:

Bardzo głęboka purpurowa czerwień. Szeroki i złożony bukiet z nutami przypraw. Słodkie aromaty miękkich owoców i wiśniowego dżemu.

### Smak:

W smaku pełne, miękkie i zrównoważone, bogate w delikatne garbniki, z przyjemnie długotrwałym wykończeniem.

### Potrawy:

Comber z jelenia, gulasz z dzika

### Więcej informacji:

Winogrona są zbierane ręcznie. Maceracja trwa 18 dni dla 80% masy a 25 dni dla pozostałych 20%. Fermentacja alkoholowa w temperaturze 24 °C.

**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.