

## Sessantanni Grappa di Primitivo



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Apulia
<b>RODZAJ</b>	Grappa
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	40,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	50 ml

### Aromat:

Szeroki i mocny aromat z charakterem.

### Smak:

Wspaniała kombinacja dojrzałych owoców - dominują morele i wiśnie. Długotrwała, przyjemna i bardzo elegancka końcówka o waniliowo-kakaowym posmaku.

### Więcej informacji:

Grappa wyprodukowana jest ze szczepu Primitivo z 60-letnich krzaków i starzona przez 10 - 12 miesięcy w dębowych beczkach. Serwować w temp 14- 18°C.

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.