

F Negroamaro



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Apulia
APELACJA	Salento IGP
SZCZEP	Negroamaro
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Złożona aromatyczność, w której prym wiodą nuty dojrzałych śliwek, wiśni likierowych i jagód leśnych, a nawet przetworów z tych owoców. Wyraźnie zarysowane są też akcenty słodkawych przypraw korzennych. Nuansse kakao czy gorzkiej czekolady stanowią atrakcyjne wykończenie bukietu.

Smak:

W ustach wino prezentuje dużą koncentrację i intensywność smaku. Jest potężnej budowy, posiada delikatnie zarysowaną tanię i bardzo przyjemną korzenno - owocową końcówkę utrzymującą się przez długi czas.

Potrawy:

Pulled pork, makaron puttanesca

Więcej informacji:

Delikatnie przejrzałe winogrona Negroamaro są zbierane ręcznie. Fermentacja następuje w zbiornikach ze stali nierdzewnej, tak samo jak przemiana maślankowa. Następnie wino dojrzewa 12 miesięcy z beczkach z dębu francuskiego i kaukaskiego.

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.