

Infinitum Verdeca



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Apulia
APELACJA	Puglia IGT
SZCZEP	Verdeca
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Subtelnie zarysowane aromaty kojarzący się z cytrusami - zwłaszcza z bergamotą, świeżymi ziołami oraz białymi kwiatami. W tle przewijają się też mineralna nuta przywodząca na myśl krzemienie lub tłuczony żwir.

Smak:

Bardzo świeże i delikatnie zbudowane wino, o wyraźnym cytrusowym charakterze. Odczuwalne nuty ziołowe z szalwią na czele.

Potrawy:

Aperitif, sushi, skorupiaki

Więcej informacji:

Po fermentacji wino dojrzewa przez 4 miesiące w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Początki firmy **TORREVENTO** sięgają 1948 roku. Wtedy dwaj bracia Francesco i Domenico Liantonio kupili posiadłość w okolicy zamku Castell del Monte w Murgii w Apulii. Torrevento posiada obecnie powierzchnię ok. 100 hektarów. Gleba jest tu twarda i kamienista, a klimat typowo śródziemnomorski. Warunki te sprzyjają uprawie takich winorośli jak: Nero di Troia, Aglianico, Bombino Nero, Bombino Bianco, Pampanuto, Moscato Real i Moscato, Negroamaro i Malvasia Nera. Wina cechują się bardzo dobrą jakością i ceną. Godne uwagi są zwłaszcza te z odmiany Nero d'Troja, która nieco zapomniana, znowu odnosi sukcesy i jest pozytywnie kojarzona z regionem, tak jak Primitivo czy Negroamaro.