

## Infinitum Nero Di Troia



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Apulia
<b>APELACJA</b>	Puglia IGT
<b>SZCZEP</b>	Nero di Troia
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Aromat zdominowany przez dojrzałe i przetworzone ciemne owoce - jagody, jeżyny w cukrze, czy dżem z czarnej porzeczki. Z nieco mniejszą intensywnością zaznaczone są nuty maliny, deserowej czekolady i cukierków o smaku lukrecji.

### Smak:

W ustach wino prezentuje nieco pełniejszą budowę, z subtelną owocową kwasowością i łagodnymi, jębwabistymi taninami. Delikatnie wytrawny charakter w połączeniu z wybitnie owocowym profilem daje niezwykle przyjemne i przystępne wino.

### Potrawy:

Łopatka wieprzowa bbq, pizza, deska serów

### Więcej informacji:

Po fermentacji wino dojrzewa przez okres 10 miesięcy 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.