

## Infinitum Verdeca



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

### Aromat:

Subtelnie zarysowane aromaty kojarzący się z cytrusami - zwłaszcza z bergamotą, świeżymi ziołami oraz białymi kwiatami. W tle przewija 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:

Skorupiaki, aperitif, sushi

### 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.