

Infinitum Nero di Troia



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

Deska serów, łopatka wieprzowa bbq, pizza

Więcej informacji:

Po fermentacji wino dojrzewa przez okres 10 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Torrevento



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.