

Liboll Bianco Extra Dry



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 6.00 st.C

KRAJ Włochy

REGION Apulia

SZCZEP Chardonnay , Bombino Bianco

RODZAJ Półwytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Przyjemny aromat, w którym mieszają się nuty brzoskwini z białym miąższem, kwiatów czarnego bzu i kwitnącej wiśni oraz świeżej szalwii.

Smak:

W ustach wino jest niezwykle świeże, o trwałym musowaniu i subtelnie zaznaczonej słodyczy. Przewijają się akcenty limonki, mirabelek i kwiatów, zwłaszcza czarnego bzu. Dostarcza wielkiej dawki przyjemności!

Potrawy:

Salatka owocowa, aperitif, kuchnia tajska

Więcej informacji:

Wino zostało przygotowane metodą Charmata z lokalnych białych odmian winorośli.

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.