

Infinitum Rosso



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

Aromat:

Świeży i wyrazisty bukiet z aromatami leśnych owoców. Na pierwszy plan wysuwają się soczyste nuty malin, jeżyn i porzeczek, nadające winu lekki, apetyczny charakter.

Smak:

Krągłe i harmonijne, z wyraźnymi nutami czerwonych owoców. Dobrze zrównoważona struktura i delikatnie zaznaczone taniny prowadzą do przyjemnego, owocowego finiszu.

Potrawy:

Czerwone mięsa, starzone twarde sery

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.