

## Talo Negroamaro



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Apulia
<b>APELACJA</b>	Salento IGP
<b>SZCZEP</b>	Negroamaro
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	MUNDUS VINI 2016 złoto

### Aromat:

Głęboki czerwono-purpurowy kolor z fioletowo-czarnymi refleksami. Intensywny i trwały aromat owocowy z wyraźnymi nutami czarnej porzeczki, owoców leśnych i wanilii.

### Smak:

Smak balsamiczny i lekko pikantny z nutą wanilii. Wino o pełnej strukturze, aksamitne i harmonijne, z długą i lekko pikantną końcówką.

### Potrawy:

Karkówka pieczona, sery twarde starzone

**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.