

Collezione Cinquanta



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
REGION	Apulia
APELACJA	Vino Rosso d'Italia
SZCZEP	Negroamaro, Primitivo
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	MUNDUS VINI 2017 - SUMMER TASTING Grand Gold Medal,

Aromat:

Rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Intensywny i złożony bukiet z aromatami suszonej śliwki i konfitur z czerwonych miękkich owoców. Delikatnie korzenny zapach wanilii i lukrecji.

Smak:

W ustach intensywne, pełne i miękkie z długim wykończeniem. Ręczny zbiór z 50-letnich krzewów winorośli. Maceracja na zimno a następnie fermentacja alkoholowa z udziałem naturalnych drożdży. Druga fermentacja w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Potrawy:

Comber z jelenia, stir fry z wołowiną

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 przedsięwzięcie 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.