

Sessantanni Magnum



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
REGION	Apulia
APELACJA	Primitivo di Manduria DOC
SZCZEP	Primitivo Di Manduria
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	1500 ml
NAGRODY	Gambero Rosso 2019 Tre Bicchierri, Berliner Wein Trophy 2018 GOLD MEDAL

Aromat:

Głęboki rubinowo-granatowy kolor. Aromat soczystych jagód i jeżyn z delikatną wanilią, wiśni, śliwek, lekko pikantny z nutami drewna i tytoniu.

Smak:

W ustach - owocowe, pełne i okrągłe. Intensywne, dobrze zbudowane z miękkimi, przyjemnymi na podniebieniu taninami. Smak suszonych śliwek, dżemu z czereśni, z posmakiem kakao i czekolady odrobiną kawy - lekko pikantny z nutą wanilii i tytoniu w końcówce. Wino absolutnie perfekcyjne.

Potrawy:

Comber z jelenia, kaczka w pomarańczach

Więcej informacji:

Wino wyprodukowane z winogron z co najmniej 60 letnich krzewów. Owoce zbierane ręcznie i macerowane 18 dni.

Cantine San
Marzano



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 niezwykle estetyką butelki i etykiety. Winnica zatrudnia w tym celu topowych włoskich grafików i artystów.