Velvety Red



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Terre Siciliane IGP
SZCZEP	Kupaż rodzimych sycylijskich i międzynarodowych odmian winorośli
RODZAJ	Półwytrawne
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Aromat dojrzałych czerwonych owoców – czerwonej porzeczki, poziomki i wiśni marasca – przeplata się z nutami czarnej porzeczki, delikatnych przypraw, migdałów, tytoniu oraz subtelnym akcentem wanilii po dojrzewaniu w dębie.

Smak:

Smak pełny, soczysty i dobrze zbudowany, z dominacją dojrzałych czerwonych i ciemnych owoców. Delikatne nuty przypraw, wanilii i tytoniu harmonijnie łączą się z miękkimi taninami oraz długim, eleganckim finiszem.

Potrawy:

Żeberka bbq, pizza

Stemmari

Stemmari to nowoczesna winiarnia położona na południowym wybrzeżu Sycylii, należąca do **Gruppo Mezzacorona**. Winnice obejmują około 700 hektarów w dwóch wyjątkowych lokalizacjach – Sambuca di Sicilia oraz Acate – gdzie śródziemnomorski klimat, intensywne nasłonecznienie i chłodzące morskie bryzy tworzą idealne warunki do uprawy winorośli.

Filozofia Stemmari opiera się na harmonijnym połączeniu sycylijskiej tradycji z nowoczesnym podejściem do winiarstwa oraz zrównoważonej uprawie. Producent koncentruje się zarówno na rodzimych odmianach, takich jak Nero d'Avola, Grillo czy Moscato, jak i międzynarodowych szczepach – Chardonnay, Pinot Grigio, Cabernet Sauvignon czy Pinot Noir – które na Sycylii osiągają wyjątkową dojrzałość i aromatyczną intensywność.

Wina Stemmari doskonale oddają charakter wyspy – są pełne śródziemnomorskiego słońca, soczystych owoców i naturalnej świeżości. Łączą bogaty aromat z elegancją i doskonałą równowagą, dzięki czemu sprawdzają się zarówno jako wina codzienne, jak i propozycje do gastronomii. To autentyczny smak Sycylii zamknięty w nowoczesnym, przystępnym stylu, cenionym przez konsumentów na całym świecie.