VININOVA

Cantodoro Rosso



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Sicilia DOC
SZCZEP	Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Intensywny aromat jeżyn, malin i żurawiny uzupełniają nuty śliwek, lukrecji oraz subtelne akcenty wanilii, tworząc bogaty i elegancki bukiet.

Smak:

Pełne, skoncentrowane i doskonale zbudowane. Soczyste ciemne owoce harmonijnie łączą się z delikatnymi nutami dębu, przypraw i wanilii, prowadząc do długiego, eleganckiego finiszu.

Potrawy:

Sery dojrzewające, makarony z mięsnym ragù

Więcej informacji:

Kupaż 80% Nero d'Avola i 20% Cabernet Sauvignon. Nero d'Avola fermentuje przez 14-16 dni i dojrzewa 12 miesięcy w dwuletnich, lekko opiekanych francuskich barrique. Cabernet Sauvignon fermentuje z dłuższą maceracją, następnie dojrzewa 12 miesięcy w trzyletnich beczkach z francuskiego dębu o średnim stopniu wypalenia. Po połączeniu obu win kupaż spędza kolejne 4 miesiące w barrique, a następnie dojrzewa jeszcze 8 miesięcy w butelce przed wprowadzeniem na rynek.

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.