VININOVA

Hedonis Riserva Rosso



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Sicilia DOC
SZCZEP	Nero d'Avola
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Bogaty i złożony aromat suszonych czerwonych owoców przeplata się z nutami anyżu, słodkich przypraw, migdałów, wanilii i tytoniu, tworząc elegancki bukiet o dużej głębi.

Smak:

Pełne, skoncentrowane i doskonale zbudowane. Soczysty, aksamitny atak prowadzi do bogatego podniebienia z nutami dojrzałych owoców, przypraw i delikatnego dębu. Finisz długi, z miękkimi, słodkawymi taninami.

Potrawy:

Czerwone mięsa, grillowane ryby

Więcej informacji:

Winogrona Nero d'Avola pochodzą z położonych na wyższych wysokościach winnic w Sambuca di Sicilia, gdzie ciepłe dni i chłodne noce sprzyjają ich pełnemu dojrzewaniu. Część owoców fermentuje z długą maceracją i dojrzewa przez 18-20 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego. Druga część pozostaje dłużej na krzewach, dzięki czemu zyskuje większą koncentrację i złożoność owocu, a następnie dojrzewa w stalowych zbiornikach. Ostateczny kupaż, łączący oba style w proporcji 50:50, tworzy bogate, eleganckie i doskonale zbalansowane wino.

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.