

## Infinitum Bianco



|                              |                                            |
|------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>KRAJ</b>                  | Włochy                                     |
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 8.00 st.C                                  |
| <b>REGION</b>                | Apulia                                     |
| <b>APELACJA</b>              | Puglia IGT                                 |
| <b>SZCZEP</b>                | Bombino Bianco, Trebbiano, Malvasia Bianca |
| <b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>    | 12,0 %                                     |
| <b>RODZAJ</b>                | Wytrawne                                   |
| <b>KOLOR</b>                 | Białe                                      |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 750 ml                                     |

### Aromat:

Subtelny i elegancki bukiet z wyraźnymi nutami dojrzałych białych owoców. W tle pojawiają się delikatne akcenty kwiatowe, które podkreślają świeży i harmonijny charakter wina.

### Smak:

Miękkie, owocowe i przyjemnie świeże. Łagodna kwasowość nadaje winu lekkości, a nuty dojrzałych białych owoców prowadzą do harmonijnego, czystego finiszu.

### Potrawy:

Białe mięsa, grillowane ryby

Początki firmy **TORREVENTO** sięgają 1948 roku. Wtedy dwaj bracia Francesco i Domenico Liantonio kupili posiadłość w okolicy zamku Castell del Monte w Murgii w Apulii. Torrevento posiada obecnie powierzchnię ok. 100 hektarów. Gleba jest tu twarda i kamienista, a klimat typowo śródziemnomorski. Warunki te sprzyjają uprawie takich winorośli jak: Nero di Troia, Aglianico, Bombino Nero, Bombino Bianco, Pampanuto, Moscato Real i Moscato, Negroamaro i Malvasia Nera. Wina cechują się bardzo dobrą jakością i ceną. Godne uwagi są zwłaszcza te z odmiany Nero d'Troja, która nieco zapomniana, znowu odnosi sukcesy i jest pozytywnie kojarzona z regionem, tak jak Primitivo czy Negroamaro.