

## Decorato Rosso



**POTENCJAŁ**

**LEŻAKOWANIA** 1-2 lata

**KRAJ**

Włochy

**MINIMALNA**

**TEMPERATURA** 14.00 st.C

**APELACJA**

Terre Siciliane IGP

**ZAWARTOŚĆ**

**ALKOHOLU**

13,0 %

**KOLOR**

Czerwone

### Więcej informacji:

Kolor rubinowy, aromat złożony - wiśnie i czarne owoce, pikantne i przyprawowe nuty. Smak suszonych owoców, nuty waniliowe. Balans kwasowości, taniny i cukru resztkowego daje w efekcie bardzo gładkie wino.

### Potrawy:

Burger, makaron bolognese

## Stemmari

STEMMARI

Ciesząca się gorącym słonecznym klimatem, historycznymi zabytkami, bogatą tradycją kulinarną. Sycylia produkuje bogate w smaku i aromacie wina od czasów greckich i rzymskich. Słynąca z ciepłego klimatu śródziemnomorskiego, intensywnego nasłonecznienia oraz żyznej gleby Sycylia wyrosła na jednego z bardziej obiecujących regionów winiarskich.

**Stemmari** uprawia swoje winogrona w dwóch winnicach usytuowanych wzdłuż wietrznego południowego wybrzeża wyspy. Łącznie winnice wraz z posiadłościami to 700 ha. Uprawiane szczepy oprócz typowych szczepów sycylijskich - białych: grillo i cataratto oraz czerwonego Nero d'Avola to - białe: pinot grigio, chardonnay, czerwone: sangiovese, Nero d'Avola, merlot, cabernet sauvignon oraz pinot noir. Nad produkcją wina czuwa nowa generacja utalentowanych winemakerów pełnych pasji i oddania. Wina **Stemmari** są bardzo wysoko oceniane przez największe autorytety w branży winiarskiej. Winnica należy do grupy **Mezzacorona**.