

## Talo Verdeca



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	2-3 lata
<b>APELACJA</b>	Puglia IGP
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>KOLOR</b>	Białe

### Więcej informacji:

Słomkowy żółty kolor ze złotymi refleksami. Intensywny aromat białych kwiatów i wanilii. Na podniebieniu świeże i mineralne, z przyjemną aromatyczną końcówką

### Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, grillowane ryby

## Cantine San Marzano



**Cantine San Marzano** to spółdzielnia stworzona w Apulii w 1962 r. przez 19 plantatorów winorośli. W ciągu dziesięcioleci spółka rozrosła się do 1200 członków a powierzchnia winnic do 1000h. Celem nadrzędnym firmy przy produkcji wina jest wykorzystanie możliwości regionu Puglia, zwłaszcza jakości winogron oraz inwestowanie w nowoczesną technologię. Przy zastosowaniu

modernistycznych technik produkcji w winnicy powstają eleganckie wina z regionalnych odmian np. z Primitivo czy Negroamaro.

W 2003 roku, w

wyniku połączenia winnic Cantine San Marzano i Farnese Vini powstało przedsięwzięcie o nazwie Feudi di San Marzano, które przetrwało 10 lat i przyniosło wiele wspólnych sukcesów.

Od 2013 r. zarówno **Cantine San Marzano** jak i Feudi di San Marzano działają już na własną rękę.

Obecnie

Cantine San Marzano produkuje 9 mln butelek rocznie na rynek włoski i na eksport do ponad 60 krajów na całym świecie. Wina Cantine San Marzano to nie tylko doskonała jakość. Wyróżniają się niezwykle estetyką butelki i etykiety. Winnica zatrudnia w tym celu topowych włoskich grafików i artystów.