

Vindoro Negroamaro



KRAJ	Włochy
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
APELACJA	Salento IGP
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
KOLOR	Czerwone
NAGRODY	MUNDUS VINI 2016 złoto

Więcej informacji:

Winogrona są zbierane ręcznie. Maceracja trwa 18 dni dla 80% masy a 25 dni dla pozostałych 20%. Fermentacja alkoholowa w temperaturze 24 °C.

Potrawy:

Comber z jelenia, gulasz z dzika

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.