

11 Filari



POTENCJAŁ

LEŻAKOWANIA 5-7 lat

KRAJ

Włochy

MINIMALNA

TEMPERATURA 16.00 st.C

APELACJA

PdM Dolce Naturale DOCG

ZAWARTOŚĆ

ALKOHOLU

17,5 %

KOLOR

Czerwone

Więcej informacji:

Bardzo intensywny nos - konfitura wiśniowa, suszone figi, miód kasztanowy, suszone śliwki, kawa w czekoladzie. Na podniebieniu oleiste, miodowe. Długi posmak suszonych śliwek.

Potrawy:

Deska serów, brownie

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 przedsiębiorstwo 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 niezwykłą estetyką butelki i etykiety. Winnica zatrudnia w tym celu topowych włoskich grafików i artystów.