

## F Negroamaro



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>APELACJA</b>	Salento IGP
<b>KOLOR</b>	Czerwone

### Więcej informacji:

Delikatnie przejrzyste winogrona Negroamaro są zbierane ręcznie. Fermentacja następuje w zbiornikach ze stali nierdzewnej, tak samo jak przemiana malolaktyczna. Następnie wino dojrzewa 12 miesięcy z beczkach z dębu francuskiego i kaukaskiego.

### Potrawy:

Pulled pork, makaron puttanesca

## 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.