



Amodo Negroamaro **Włochy, Apulia**

Enoitalia to największa, prywatna winnica we Włoszech, i jedna z dziesięciu największych w skali wszystkich winnic w kraju. Jej projekt rozpoczął się w 1986 roku i sukcesywnie rozwijał się dzięki umiejętnemu kierownikowi firmy Panu Giorgio Pizzolo oraz jego trzem braciom, Giuliano, Augusto i Floriano. W 2017 roku winnica wyprodukowała 97 milionów butelek eksportując 75% swoich win na 4 kontynenty, do ponad 80 krajów. Dla Enoitalia główną dywizją jest przybrać status ambasadora włoskiego "smaku" globalnie, co pewni siebie robią, promując i czerpiąc potencjał z wyjątkowości włoskich odmian oraz gleb.

Opis wina:

Winogrona Negroamaro są uprawiane w Apulii, w ograniczonej strefie DOC w Salento na wschodnim wybrzeżu tzw. "włoskiego obcasa". Region jest bogaty w historię i kulturę, gdzie winorośl uprawiana jest od tysięcy lat. Posiada głęboki rubinowy kolor. Dobrze zrównoważone z aromatami owoców leśnych i dżemem z suszonych owoców oraz nutami czekolady i tytoniu. W smaku okrągłe i aksamitne. Maceracja odbywa się w niskiej temperaturze przez 2/3 dni w celu uzyskania słodkich i delikatnych tanin i intensywnego koloru. Finisz w kadziach ze stali nierdzewnej.

Typ:

Czerwone, wytrawne
Podawać w temp. 16-18 °C
Zawartość alkoholu 13%

