



## **Amodo Primitivo 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:**

Wino zostało wyprodukowane wyłącznie z autochtonicznych winogron, które stanowią kwintesencję Apulii. Winogrona są ręcznie zbierane na początku września. Maceracja skórki odbywa się w niskiej temperaturze przez 3 dni w celu uzyskania słodkich i dojrzałych tanin oraz intensywnego koloru. Głęboki rubinowy kolor. W zapachu czerwone owoce z delikatnymi nutami dojrzałej wiśni, czekolady i przypraw. W ustach doskonały balans pomiędzy słodyczą i kwasowością. Finisz charakteryzuje się słodkimi owocami oraz nutami kawy i czekolady.

### **Typ:**

Czerwone, wytrawne

Zawartość alkoholu 14%

Podawać w temperaturze 16-18 °C

