

Planeta La Segreta Rosso Włochy, Sycylia



Historia firmy Planeta sięga pięciu wieków i 17 pokoleń (!). Od zawsze w rodzinie zajmowano się rolnictwem w tym uprawą winorośli. W roku 1900 dziadek Vito postanowił skorzystać z rodzinnych umiejętności tworząc podwaliny firmy i przekształcając przydomową winiarnię w spółdzielnię winiarską. Jego następca – Diego, już jako główny producent wina w regionie przyczynił się do renesansu Sycylii jako producenta i eksportera win. W 1985 roku w okolicach starej twierdzy Ulmo na Sycylii otworzono pierwszą własną winnicę, sprzedając odtąd także wina z własnych plantacji. W ten sposób ostatnie dwa pokolenia rodziny mogą z dumą o sobie mówić, że swoje wina wytwarzają od początku do końca z pracy własnych rąk.

Opis wina:

Wino stworzono z mieszanki: 50% Nero d'Avola, 25% Merlot, 20% Syrah i 5% Cabernet Franc. Kolor to rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Intensywne aromaty kakao, tytoniu i ciemnych owoców takich jak jeżyny i śliwki z nutą balsamico i delikatną miętą. W ustach dojrzała, dobrze zrównoważona tanina, podkreślona idealnie wyważonym alkoholem. Wino rekomendowane jest do makaronów z sosem z tuńczyka, świeżego makaronu z grzybami lub poławicy wołowej, Ossobuco i mocnych serów. Idealne również na grilla.

Typ:

Czerwone, wytrawne
Podawać w temp. 17-19 St. C
Zawartość alkoholu 13%

