

Cantine San Giorgio Quattro Uvae IGP Puglia Włochy



Pierwsza winnica rodziny Tinazzi powstała dzięki zaangażowaniu i pasji Eugenio Tinazzi w drugiej połowie lat 60. w Cavaion Veronese, w okolicy jeziora Garda. Początkowo był to mały projekt obejmujący produkcję i sprzedaż win z prowincji Werona. Sukces sprawił, że rozszerzono działalność początkowo na Lombardię, a następnie na całe północne Włochy. Cantine San Giorgio to jeden z nowszych projektów rodziny Tinazzi obejmujący Apulię – jeden z dynamiczniej rozwijających się obszarów we Włoszech. Wina z tej linii to klasyczne trunki odzwierciedlające najlepsze cechy południowej Italii.

Opis wina: Wykwintna mieszanka starannie wyselekcjonowanych i ręcznie zbieranych rodzimych, włoskich szczepów winogron - Sangiovese, Negroamaro, Primitivo i Malvasia Nera uprawianych w prowincji Tarent. Dzięki leżakowaniu przez 6 miesięcy w dębowych beczkach nabiera cech tak pożądanym przez wielbicieli gorącego, południowego stylu. Otrzymujemy wino o intensywnej, rubinowej barwie z granatowymi refleksami. Nos pieczęcią zdecydowane i wyraziste nuty ciemnych owoców z przewagą skąpanych w słońcu jagód i jeżyn zmieszanych z odrobiną lukrecji. Całość dopełniona rustykalnym akcentem dymu i wędzonej w nim śliwki. Na podniebieniu niezwykle gładkie, wręcz aksamitne. Początkowa soczystość dojrzałych wiśni i śliwek z odrobiną konfitury po chwili przeradza się w niuanse typowe dla wielkich, południowych win: skóry i tytoniu przyprószonych odrobiną ciemnej czekolady. Doskonałe do wyrazistych w smaku dań mięsnych, serów oraz ciemnej czekolady. Podawać w temperaturze ok. 18-20 °C.

Typ: czerwone, wytrawne

