



## Tenute SalvaTerra Falia Rosso Włochy, Wenecja Euganejska

Tenute SalvaTerra to nowoczesna inicjatywa, skupiająca winnice z regionu Wenecja Euganejska. Została założona przez rodzinę Furia, lokalnego producenta, który od trzydziestu lat zajmuje się produkcją wina w regionie. Celem kooperatywy jest produkowanie najlepszych jakościowo win, wykorzystując wszystkie dostępne środki z poszanowaniem tradycji regionu. Falia w dosłownym tłumaczeniu to „iskra”, i to właśnie ona jest kropką nad nazwą wina na etykiecie. Każde z pięciu ramion reprezentuje inny szczep, a każdy z pięciu szczepów pochodzi z innego miejsca we Włoszech. Celem producenta było stworzenie wina, które oddaje ducha Włoch i to się właśnie udało - od momentu otwarcia butelki wino zachęca do bliższego poznania się z nim.

### Opis wina:

Wino jest smukłe, łatwe do picia. Nie brakuje w nim dobrze zbalansowanej kwasowości i tanin. Wino wykonane z mieszanki szczepów Corvina, Rondinella, Teroldego, Cabernet Sauvignon i Merlot. Teroldego pochodzi z północnych okolic położonych nad jeziorem Garda w regionie Trentino, a pozostałe szczepy z ołudniowej jego części położonej w regionie w regionie Veneto. Każdy ze szczepów podlegał winifikacji osobno. Była to winifikacji na zimno w stalowych tankach ze stali nierdzewnej na koniec zakończona fermentacją malolaktyczną. A szczepy połączone zostały ze sobą na wiosnę. Wyraźny rubinowy kolor. Nos jest bogaty w wyraźne ślady czereśni. Delikatny smak jest bogaty, ale elegancki i długi. Bardzo świeże aromaty i smaki agrestu oraz bzu czarnego. Wino to jest polecane do bogatych dań z makaronu, wędlin, serów, roastbeefu.

### Typ:

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

