

Terre del Sasso Appassimento

Włochy, Apulia



Contri Spumanti to winnica położona w Cazzano w malowniczej dolinie Tramigna. Historia firmy jest ściśle związana z postacią założyciela, Luciano Contri. Od lat młodzięcych wykazywał on zainteresowanie winiarstwem a w 1959r założył własną, "winną" działalność w 1980 prze-kształconą w Contri Spumanti SpA. W tym samym roku rozpoczął on produkcję win i trunków musujących naturalnej fermentacji, wytwarzanych metodą Charmat. Zawsze wrażliwy na innowacje technologiczne, stworzył winnice znaną zarówno na rynku włoskim jak i międzynarodowym.

Opis wina: Terre del Sasso Appassimento to w całości grona Negroamaro Passito uprawianych we włoskiej Apulii. Winogrona są ręcznie zbierane pod koniec września a następnie podsuszane na słońcu przez 3 tygodnie, co sprawia, że smak jest bardziej skoncentrowany i słodszy. Następnie trunek fermentuje w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze. Otrzymujemy wino o rubinowej barwie z pomarańczowymi refleksami. Bukiet pełny jest intensywnych nut dojrzałych owoców i przypraw z akcentem słodkich rodzynek w tle. W smaku skoncentrowane i dobrze wyważone z niuansami suszonych owoców otulonych miękkim garbnikiem, odrobiną słodczy. Typowy przedstawiciel apulijskiego winiarstwa. Wyśmienite do pikantnych dań makaronowych z treściwymi sosami, czerwonych mięs i dojrzałych serów.

Typ: czerwone, wytrawne

Zawartość cukru: ok. 13 g/l

Najlepsze do spożycia: Teraz

