



## Pinataro Negroamaro

Tagaro

Product index: IS136

<b>Kraj / region</b>	Apulia (Włochy)
<b>Kolor</b>	Czerwone
<b>Smak</b>	Wytrawne
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	IGP Puglia

## Description

Niewielkie rodzinne gospodarstwo o powierzchni czterdziestu hektarów, Masseria Tagaro, znajduje się w pięknej dolinie Itria – sercu Apulii. Winorośle dojrzewają w krainie Trulli, kilka mil od malowniczego miasta Alberobello, znanej ze szczególnego klimatu i terroir, które różni się od reszty regionu. 100% Negroamaro dojrzewające w beczkach z dębu francuskiego

o średnim stopniu wypalenia przez 5 miesięcy, a następnie leżakowane przez kolejne 3 miesiące w butelce daje wino o barwie głębokiej czerwieni z fioletowym poblaskiem. Bukiet oferuje nuty słodkich owoców z przewagą soczystych wiśni, malin i jeżyn, z dobrze wkomponowanym akcentem gorzkiej czekolady oraz niuansem grzybowym w tle. W smaku miękkie i gładkie, z intensywnym, czerwonym owocem i dobrze zintegrowanym garbnikiem oraz pysznym, czekoladowo - dębowym wykończeniem. Doskonale komponuje się z daniami z makaronem o intensywnym smaku, pieczonymi warzywami i czerwonym mięsem.