

AIOSA ROSSO

PRODUCENT: Orion Wines Scarl

KATEGORIA: czerwone, półwytrwane, spokojne

Kraj: Włochy

Region: Apulia

Apelacja: IGP Puglia

Szczep: 70% Primitivo (40 letnie krzewy), 30% Negroamaro (35 letnie krzewy)

Temp. serwowania: 16-18°C

Sposób zamknięcia: korek

Starzenie: 10 miesięcy w beczkach z dębu amerykańskiego (50% wina)

Zawartość alkoholu: 16,5%

Pojemność: 0,75l

Nr katalogowy: OW.08



Nota degustacyjna:

Wino w kolorze głębokiej czerwieni. Pełne aromatów suszonych owoców, egzotycznych przypraw, białego pieprzu i gorzkiej czekolady, drzewa sandałowego i fig. Na podniebieniu jest pełne i intensywne, a jednocześnie krągłe i niezwykle dobrze zbalansowane. Zawiera złożone i wypełniające usta miękkie eleganckie taniny, nuty wanilii, suszonych śliwek, rodzynek, kawy i miodu. Finisz jest bardzo długi z nutą słodczy wynikającej z dojrzewania w beczce.

Informacje dodatkowe:

Negroamaro - czerwony szczep **winorośli** pochodzi z południowych Włoch i od wieków uprawiany jest przede wszystkim w Apulii. Odmianę negroamaro masowo sadzono tam już od VI w. p.n.e.; dopiero z czasem zaczęto ją nazywać jej obecną nazwą. Szczep ten odgrywa ważną rolę we włoskim winiarstwie: wśród czerwonych odmian plasuje się pod względem powierzchni upraw z 16 800 ha na piątym miejscu, a wśród wszystkich – na ósmym. Co ciekawe, jeszcze w 1990 roku obszar jego upraw był niemal dwukrotnie większy, bo aż 31 400 ha. Pomimo to nadal negroamaro stanowi najważniejszą odmianę w Apulii na tak zwanym obcasie włoskiego buta.

Sugestie kulinarne: Podawaj z wędlinami, czerwonymi mięsami, dziczyzną i twardymi serami.