



# PIETRA PURA Negroamaro

## Puglia IGP



### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Puglia regionas (Primitivo di Manduria)



### GAMINTOJAS

ROCCA DELLE MACIE



### APDOVANOJIMAI



### ISTORIJA

1973 metais vyninę ROCCA DELLE MACIE įsteigė garsus to meto kino pasaulio atstovas Italo Zingarelli, nuo seno puoselėjęs svajonę užsiimti vyndaryste. Pirmieji ROCCA DELLE MACIE vynai rinkoje pasirodė praėjus 5 metams nuo vyninės įsteigimo. Iš karto susilaukė puikaus įvertinimo ne tik Italijoje, bet ir visame pasaulyje. Taurūs ir rafinuoti ROCCA DELLE MACIE vynai – tai kruopščios vynuogininkystės bei atidaus ir preciziško kiekvieno vyno gamybos proceso įgyvendinimo rezultatas.

ROCCA DELLE MACIE – veržli vyninė, kuri per daugiau nei ketvirtį amžiaus sugebėjo įsitvirtinti pasaulinėje vyno rinkoje kaip viena svarbiausių vyninių Toskanos regione.

PIETRA PURA yra dar vienas projektas, kurio tikslas yra pagaminti sirpus ir energingo stiliaus vynus iš Apulijos vietinių vynuogių veislių.



### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Negroamaro*.

Po fermentacijos vinas dar keletą mėnesių brandinamas prancūziško ąžuolo statinėse siekiant sukurti vynui būdingą struktūrą, aromatų kompleksškumą ir dermę.



### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vinas kvėpia gervuogėmis ir miško mėlynėmis, Viduržemio jūros prieskoninėmis žolelėmis ir deginta mediena, saldymedžiu. Burnoje vinas svarus ir vaisiškas, šilkinų taninų, vaisiškų tonų, kuriuose keičia kakavos bei juodojo šokolado aromatai.



### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie kiaušienos šonkauliukų, jautienos mėšainio su *cheddar* sūriu, griliuje keptų patiekalų, brandintų sūrių.



### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16°C

