




# סוראני


סורני נגרו אמארו רוזה  
Surani Negro Amaro Rose Puglia IGT

ממוקם במנדוריה בפוליה, "העקב" של המגף האיטלקי. אזור יין נהדר זה שהפך פופולרי ביותר בשנים האחרונות מאופיין באקלים ים-תיכוני, חופי ים זהובים, כרמים ועצי זית והוא בעל היסטוריית יצור יין עתיקה ומפוארת. האחוזה בעלת הארכיטקטורה הייחודית לאזור מוקפת בשטח של 800 דונם, 550 מתוכם נטועים בגפנים. אחרי שנרכשה בשנת 2012 על ידי משפחת טומאסי הושקע ממון רב בבנייה מחדש של היקב ושדרוג הכרמים על פי הסטנדרטים של משפחת היין המפורסמת. הזנים הנטועים הם פרימיטיבו (הכוכב של האזור), נגרו אמארו וקברנה סובינון האדומים ופיאנו הלבן. איזון היא מילת המפתח בפילוסופיית ייצור היין של יקב סוראני. כך מתקבלת האיכות הגבוהה ביותר והביטוי המדויק ביותר של אופי זני הענבים והטרואר המקומי.

## תהליך ייצור


השריה קצרה בת 6-8 שעות על הקליפות ותסיסה קרה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה.

**אזור גידול:** פוליה, איטליה 

**זן ענבים:** נגרו אמארו 

רוזה מקסים ומלא חיים בעל ניחוחות רעננים של אשכולית אדומה ופריחה אביבית.

**כשרות:** לא כשר 

**סוג יין:** יין רוזה 

**נפח:** 750 מ"ל 