



CANTINA DI
NEGRAR

קנטינה דה נגרר


אפסימנטו


Appassimento Rosso Veneto IGT

יקב קנטינה דה נגרר ממוקם בין ורונה לאגם גארדה בלב אזור היין ואלפוליצ'לה קלאסיקו בצפון איטליה. הוא נוסד בשנת 1933 על ידי מספר משפחות כורמים נחושות ומסורות לרעיון של ייצור יין איכותי באזור. מאז גדל היקב והצטרפו אליו משפחות רבות נוספות. כיום הוא חולש על 10,000 דונם כרמים, רובם באזור ואלפוליצ'לה קלאסיקו ומייצר מגוון גדול של יינות. החזון של קנטינה נגרר הוא לשמר את המסורת של אזור ואלפוליצ'לה ולייצר יינות משובחים תוך בניית הזדמנויות חדשות למגדלים ולייננים. איכות היין מובטחת על ידי שלושה פרמטרים עליהם מקפיד היקב: שליטה מלאה בכל התהליך מהכרם ועד הבקבוק, ידע וניסיון עצום אותו חולקים ביניהם המגדלים, וחדשנות טכנולוגית ומחקר מתמיד.

תהליך ייצור


בציר ידני וייבוש אשכולות הענבים במשך 60 יום. תסיסה והשריה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה ולאחר מכן התיישנות בת מספר חודשים בחביות עץ.


אזור גידול: ונטו, איטליה 

זן ענבים: קורבינה, קורבינונה, רונדינלה 

התיישנות בחביות: מספר חודשים 

בעל גוון אדום בוהק וניחוחות של דובדבן בשל ותבלינים. ליין גוף מלא ועשיר, מרקם רך וסיומת ארוכה עם רמזים לתבלינים אקזוטיים ברקע.

כשרות: לא כשר 

סוג יין: יין אדום כבד 

נפח: 750 מ"ל מתוק 