

Vino di Sasso



KRAJ	Grecja
MAKSYMALNA TEMPERATURA	13
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
APELACJA	Robola of Kefalonia PDO
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,4 %
KOLOR	Białe
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Kolor cytrynowo-zielony. Aromatyczny nos z nutami cytrusów jak mandarynka, grejpfrut czy brzoskwinia. Wino w smaku kwasowe, mineralne. Dobrze zbalansowane z delikatnymi maślanymi nutami. Świeże i rześkie.

Potrawy:

Sery miękkie, risotto alla milanese



Rodzina Sclavos od wieków ma swoje korzenie w greckiej Kefalonii - największej z wysp położonych na Morzu Jońskim. Lata temu część rodziny wyemigrowała do dzisiejszej Odessy, gdzie handlowali pszenicą oraz założyli winnicę.

W 1919 podczas rosyjskiej rewolucji, Evriviadis, pra pradziadek wrócił do ojczystej Kefalonii. Tam zasadził pierwsze krzewy Mavrodaphne i Vostilidi - które pozostały do dziś.

Dzisiaj, dwa pokolenia później, winnica Sclavos jest biodynamiczna, skrzętnie prowadzona przez Spirosa, potomka Evriviadisa.

Wszystkie winnice spełniają te same kryteria: stare winorośle, spontaniczna fermentacja, dzikie drożdże, brak filtracji i symboliczne użycie siarki.

Winorośle nie są nawadniane i korzystają z unikalnego, wapiennego terroir regionu.

Głównym celem winnicy jest produkcja wina związanego z terroir Kefalonii, z jej fauną, florą i mikroklimatem, by tworzyć różnorodne wina naturalne. Sama wyspa Kefalonia słynie z wyśmienitych win. Znane są tu między innymi takie szczepy jak robola, muscat czy mavrodaphne. Najpopularniejszą kefalońską odmianą winogron jest zdecydowanie biały szczep robola, która daje wina o nieco kwiatowym aromacie, jednocześnie świeże i rześkie z cytrusową nutą. Na uwagę zasługuje również mavrodaphne - szczep, z którego produktowane jest wino czerwone.