

Pinot Nero



KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
APELACJA	Venezia Giulia IGT
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,4 %
KOLOR	Czerwone
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Długa maceracja na skórkach, fermentacja z dzikimi drożdżami. Przed podaniem można zdekantować. Wino leżakowało dwa lata w dużych dębowych beczkach.

Potrawy:

Makaron amatriciana, steki, makaron ragu

Azienda Agricola
Bressan

Mastro vinai
BRESSAN
1726

Historia winnicy sięga aż do 1726 roku, kiedy urodził się

Giacomo Bressan, pierwszy założyciel winnic we Friuli. Obecnie prowadzący biznes Fulvio to już 9 pokolenie rodziny Bressanów. Razem z ojcem Nereo, żoną Jeleną - kontynuują tradycje winiarskie regionu.

Na 20 hektarach rodzina Bressan produkuje rocznie około 55.000 butelek wina, z lokalnych szczepów - schioppettino, Pinot Noir, pinot grigio, ribolla gialla.

Wina Bressanów odzwierciedlają swych twórców: są to wina dobrze przemyślane, naturalne i; jak mawia Fulvio Bressan; bez kompromisów. Ich wyjątkowy charakter wynika z poszanowania ziemi i terroir, tradycji rodzinnych i naturalnych technik produkcji.