

Pignol



| | |
|-------------------------------|---|
| KRAJ | Włochy |
| JEDNOSTKA MIARY | Butelka |
| ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE | 6.00 |
| POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA | 20-25 lat |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 18.00 st.C |
| APELACJA | Venezia Giulia IGT |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 13,5 % |
| KOLOR | Czerwone |
| CERTYFIKATY | Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie |

Więcej informacji:

Wino dojrzewa w dużych dębowych beczkach przez 3 lata a później w butelkach przez kolejne 12-13 lat zanim trafia na rynek. Przed podaniem można, a nawet trzeba zdekantować.

Potrawy:

Comber z jelenia, steki, gulasz z dzika

Azienda Agricola
Bressan

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.