

Grigio in Grigio



| | |
|----------------------------------|---|
| POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA | 5 lat |
| KRAJ | Włochy |
| JEDNOSTKA MIARY | Karton |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 12.00 st.C |
| APELACJA | Venezia Giulia IGT |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 13,0 % |
| KOLOR | Pomarańczowe |
| CERTYFIKATY | Wino biodynamiczne , Wino biologiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie |

Więcej informacji:

Intensywny żółty kolor. Nos wyraźny i różnorodny - brzoskwinie, morele, miód i grzyby. Na podniebieniu intensywne, zbalansowane, lekko pikantne z wyważoną kwasowością. Posmak miodu, pomarańczy. Długi finisz.

Potrawy:

Risotto z grzybami

Azienda Agricola
Bressan

Maestri Vinai
BRESSAN
R.D. 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.