

## Derthona Tappo Classico



|                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| <b>KRAJ</b>                       | Włochy                     |
| <b>POTENCJAŁ<br/>LEŻAKOWANIA</b>  | do 5 lat                   |
| <b>JEDNOSTKA<br/>MIARY</b>        | Butelka                    |
| <b>MAKSYMALNA<br/>TEMPERATURA</b> | 12                         |
| <b>MINIMALNA<br/>TEMPERATURA</b>  | 10.00 st.C                 |
| <b>ILOŚĆ SZTUK<br/>W KARTONIE</b> | 6.00                       |
| <b>ZAWARTOŚĆ<br/>ALKOHOLU</b>     | 14,0 %                     |
| <b>KOLOR</b>                      | Białe                      |
| <b>NAGRODY</b>                    | Gambero Rosso: 2 Bicchieri |

### Więcej informacji:

Derthona to starożytna nazwa Tortony, miasta w południowo-wschodnim Piemencie, od którego pochodzi nazwa Colli Tortonesi (Wzgórza Tortona).

### Potrawy:

Szparagi, pieczony łosoś

## Vigneti Massa

VIGNETI MASSA

Walter Massa to rolnik z głębokimi korzeniami w swoim rodzinnym Monleale, w południowo-wschodnim Piemencie. Massa jest powszechnie znany jako Maestro Timorasso - uratował

szczep od zapomnienia i wyginięcia, a teraz odkrywa jego potencjał na nowo. Odmiana ta znana jest ze swojej miodowej mineralności, kwasowości i struktury - świetna alternatywa dla austriackiego lub alzackiego wytrawnego rieslinga. Walter produkuje także niesamowite i charakterystyczne czerwienie z lokalnych odmian Barbera, Croatina, Freisa i Nebbiolo. Jest jednym z naprawdę wielkich włoskich producentów