

Calaverna Bianco



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	5 lat
KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MAKSYMALNA TEMPERATURA	12
MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Umbria IGP
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Białe
CERTYFIKATY	Wino organiczne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Świeże wino leżakowane w stalowych kadziach dla zachowania lekkiego i owocowego charakteru. W nosie jaśmin, rumianek i dojrzałe jabłko. W smaku duża kwasowość i długi finisz.

Potrawy:

Risotto z trufkami, pieczony królik

Andrea i Pilar , brat i siostra - reprezentują kolejne pokolenie winiarskiej rodziny Gritti. Po studiach i podróżach po świecie postanowili wrócić w rodzime strony i uruchomić swój autorski projekt - winnicę. Rodzeństwo postanowiło trzymać się czystej, naturalnej i radykalnej filozofii - gdzie najważniejsza jest winorośl, dobrostan środowiska i zdrowie owoców. Wszystko to jest podstawą powstawania ich rzemieślniczych win z lokalnych szczepów. Cała rodzinna firma ma w sumie 38 hektarów winnic, ale rodzeństwo Gritti uprawia 6 i są to szczepy Grechetto, Sangioese (winifikacja w kolorze białym), Syrah, Malvasia Nera.