

# Asor



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	12
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	2-3 lata
<b>APELACJA</b>	Calabria IGP
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	15,0 %
<b>KOLOR</b>	Różowe
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino wegańskie , Wino naturalne , Vininova naturalnie

## Więcej informacji:

W nosie owocowa bomba - zapach wiśni, malin i morwy oraz delikatne płatki róż.  
W ustach malinowo-wiśnowy posmak. Świeże i soczyste.

## Potrawy:

Pieczony łosoś, sałatka caprese

Dino Briglio założył winnicę l'Acino w 2006 wraz z dwoma przyjaciółmi z dzieciństwa, którzy do tego czasu, polubownie, odeszli z projektu. Choć nie mieli doświadczenia w uprawie winorośli i winiarstwie, ich miłość do win naturalnych i skupienie się na ekologicznej uprawie i minimalnej interwencji zaowocowała dobrze prosperującą winnicą z rozszerzającym się portfolio. Tereny na których powstały winnice, należały do rodzin właścicieli od lat więc gleba nigdy nie była skażona chemicznymi nawozami. Od 2016 Dino prowadzi winnicę sam, jest właścicielem 11 hektarów i dzierżawi dodatkowo 5. Winorośle znajdują się na wysokości 400-650mnpm. Wina fermentują na dzikich drożdżach, wszystkie beczki pochodzą od zaprzyjaźnionego bednarza z Irpinii w Kampanii. Dino korzysta z beczek dębowych oraz z beczek akacji i morwy - jest jedynym producentem wina we Włoszech, który posiada duże beczki po morwie. Wina Acino są winifikowane bez dodatku siarczynów.