

Hallelujah



KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MAKSYMALNA TEMPERATURA	12
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
APELACJA	Calabria IGP
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Białe
CERTYFIKATY	Wino wegańskie , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Świeże, mineralne, ziołowe - w nosie pikantne nuty białego pieprzu. W smaku zrównoważone z przyjemną kwasowością, cytrusowym posmakiem i długim finiszem.

Potrawy:

Tatar z tuńczyka, dorsz smażony w cieście

Dino Briglio założył winnicę l'Acino w 2006 wraz z dwoma przyjaciółmi z dzieciństwa, którzy do tego czasu, polubownie, odeszli z projektu. Chociaż 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 dodatkowe 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.