

Vino Bianco Alvas



KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MAKSYMALNA TEMPERATURA	12
MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
KOLOR	Pomarańczowe
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Alvas jest jednym z niewielu win producenta, które jest wytwarzane prawie w każdym roczniku i zawsze nosi tę samą etykietę. Mieszanka lokalnych odmian Nuragus, Semidano, Vermentino, Vernaccia, Nasco, Malvasia i Tzaccarreda współfermentowanych spontanicznie, wszystkie ze starych winorośli z wielu małych działek na glebach wapiennych, gliniastych i łupkowych. Kontakt ze skórką może wynosić od 4 tygodni do 7 miesięcy.

Potrawy:

Sery twarde starzone, risotto z grzybami

Gianfranco Manca

GIANFRANCO MANCA

Posiadłość Panevino prowadzona przez Gianfranco Manca znajduje się w niewielkiej miejscowości Nurri na Sardynii, godzinę jazdy od Cagliari. Można tutaj

spotkać jedną z najbardziej bezkompromisowych i bezpośrednich postaci na włoskiej scenie winiarskiej. Gianfranco Manca w bardzo młodym wieku przejął piekarnię swojego wuja, aby produkować klasyczny sardyński chleb, którego tradycji nauczył się od matki. Doświadczenie zdobyte w produkcji chleba doprowadziło go, do zbadania fermentacji alkoholowej wina. Postanowił zrehabilitować opuszczone rodzinne winnice obsadzone starymi krzewami. Obecnie winnica to około 6 hektarów obsadzonych głównie Cannonau, ale również mało znanymi szczepami jak; Molletu, Muristellu, Alicante, Semidano, Nuragus. Produkcja to około 15 000 butelek rocznie, a każda z nich to unikatowe dzieło, ponieważ zawsze, z roku na rok, różnią się zarówno etykietą jak i zawartością.