

## Vino Rosso Pikade



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	18
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Więcej informacji:

Pikadè to eleganckie i świeże czerwone wino najwyższej jakości. Winogrona pochodzą ze starych winorośli uprawianych na wysokości ponad 700 metrów nad poziomem morza, bez użycia syntetycznych chemikaliów, a w piwnicy jedynym składnikiem są winogrona. Nie dodaje się nawet bardzo małej ilości dwutlenku siarki. Spontaniczna fermentacja, bez filtracji, klarowania i stabilizacji.

### Potrawy:

Deska serów, golonka, grillowane mięsa

## 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 zrekultywować 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.