

Vino Rosso Tanka Scuriosa



KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
IŁOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
KOLOR	Czerwone
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Bardzo świeża czerwień, o umiarkowanej kwasowości z subtelną nutą ziołową. W nosie aromaty suszonych owoców, mirtu i czarnego pieprzu. Spontaniczna fermentacja, bez filtracji, klarowania i stabilizacji.

Potrawy:

Smażone boczniki, makaron aglio e olio

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.