

Campedello Pét-Nat



**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 10

KRAJ Włochy

**JEDNOSTKA
MIARY** Butelka

**ILOŚĆ SZTUK
W KARTONIE** 6.00

**MINIMALNA
TEMPERATURA** 8.00 st.C

KOLOR Pomarańczowe

CERTYFIKATY Wino naturalne , Vininova
naturalnie

Więcej informacji:

Maceracja na skórkach przez 10-15 dni, a następnie dojrzewanie w cementowych zbiornikach przez 7 miesięcy.

Potrawy:

Grillowane ryby, risotto z grzybami

Croci

CROCI

Croci to niewielka posiadłość w regionie Colli Piacentini w Emilia-Romania, którą Massimiliano Croci przejął w 1999 roku. Na powierzchni 16 hektarów, 8,5 hektara jest obsadzonych winoroślą - Barbera i Croatina na wina czerwone oraz Malvasia i Ortrugo na wina białe. Pozostała część obszaru służy do hodowli krów mlecznych Croci i uprawy paszy, siana oraz jako pastwiska dla zwierząt. W rzeczywistości mleko było głównym produktem gospodarstwa aż do 1970 roku.

Wszystkie winorośle są uprawiane w sposób organiczny, a winogrona zbierane ręcznie. Produkcja utrzymuje się na poziomie około 40 000 butelek rocznie. Massimiliano postawił na jakość, a nie ilość, przekształcając gospodarstwo w nowoczesną winiarnię z naciskiem na produkcję win musujących.