VININOVA

Vino di Sasso



KRAJ	Grecja
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Kefalonia
APELACJA	Robola of Kefalonia PDO
SZCZEP	Robola of Kefalonia
RODZAJ	Wytrawne
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,4 %
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Cytrusowo- kwiatowy nos, wyczuwalne nuty brzoskwiniowe.

Smak:

Wino jest świeże i rześkie, lekko pikantne, mineralne, lekko słone. Dobrze zbalansowane, z delikatnymi maślanymi nutami.

Potrawy:

Risotto alla milanese, sery miękkie

Sclavos

Rodzina Sclavos od wieków ma swoje korzenie w greckiej Kefalonii - największej z wysp położonych na Morzu Jońskim. Lata temu część rodziny wyemigrowała do dzisiejszej Odessy, gdzie handlowali pszenicą oraz założyli winnicę.

W 1919 podczas rosyjskiej rewolucji, Evriviadis, pra pradziadek wrócił do ojczystej Kefalonii. Tam zasadził pierwsze krzewy Mavrodaphne i Vostilidi – które pozostały do dziś.

Dzisiaj, dwa pokolenia później, winnica Sclavos jest biodynamiczna, skrzętnie prowadzona przez Spirosa, potomka Evriviadisa.

Wszystkie winnice spełniają te same kryteria: stare winorośle, spontaniczna fermentacja, dzikie drożdże, brak filtracji i symboliczne użycie siarki.

Winorośle nie są nawadniane i korzystają z unikalnego, wapiennego terroir regionu.

Głównym celem winnicy jest produkcja wina związanego z terroir Kefalonii, z jej fauną, florą i mikroklimatem, by tworzyć różnorodne wina naturalne. Sama wyspa Kefalonia słynie z wyśmienitych win. Znane są tu między innymi takie szczepy jak robola, muscat czy mavrodaphne. Najpopularniejszą kefalońską odmianą winogron jest zdecydowanie biały szczep robola, która daje wina o nieco kwiatowym aromacie, jednocześnie świeże i rześkie z cytrusową nutą. Na uwagę zasługuje również mavrodaphne - szczep, z którego produktowane jest wino czerwone.