Anas-Cëtta



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Langhe DOC
SZCZEP	Nascetta
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Gambero Rosso 2 Bicchieri

Aromat:

Słomkowy żółty kolor ze złotymi refleksami. Elegancki aromat dzikich kwiatów i ziół, cytrusów i owoców egzotycznych, z nutą miodu akacjowego, odrobiną szałwii i rozmarynu.

Smak:

W smaku bardzo przyjemne, pełne i okrągłe, wyważona konstrukcja, doskonała kwasowość, długi owocowo- mineralny finisz.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, sery miękkie

Elvio Cogno

Azienda Agricola Elvio Cogno rozciąga się na 15 ha obszaru Ravera w strefie Barolo DOCG w pobliżu miasteczka Novello w Piemoncie. Winnicę założył w 1990r. Elvio Cogno, który nabył i odrestaurował XVIII wieczną posiadłość. Dzisiaj jej właścicielami są Nadia Cogno – córka Elvio, i jej mąż Valter Fissore. 11ha ekologicznych winnic w obszarze Ravera cru podzielono na cztery działki, z których powstają 4 barolo: Riserva Vigna Elena, Ravera, Bricco Pernice i Cascina Nuova. Na terenie winnicy uprawiane są typowe piemonckie winorośle: Barbaresco Bordini, Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba i biały szczep Langhe Nascetta. Nadia i Valter z wielką pasją i profesjonalizmem wykorzystują przekazane im dziedzictwo produkując znakomite, eleganckie i uznane w świecie wina. Cztery razy magazyn Wine&Spirits przyznal Elvio Cogno tytuł Winnicy Roku. Oceny win szybują zawsze ponad 90 pkt. w skali Parkera.