

Schioppettino



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
REGION	Wenecja Julijska - Friuli
APELACJA	Venezia Giulia IGT
SZCZEP	Schioppettino
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Głęboki rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. W nosie intensywne aromaty czarnego pieprzu, malin, jeżyn, aronii i czarnych porzeczek oraz nuty drewniano-tytoniowe.

Smak:

Pełny smak, aksamitne, świeże, z wyraźną kwasowością. W posmaku lekko balsamiczne, pieprzne, ziołowe. Bardzo długi finisz.

Potrawy:

Comber z jelenia, sery twarde starzone

Więcej informacji:

Przed podaniem można zdekantować.

Długa maceracja na skórkach, fermentacja z dzikimi drożdżami.

Azienda Agricola Bressan

Made in Italy
BRESSAN
EST. 1726

Historia winnicy sięga aż do 1726 roku, kiedy urodził się Giacomo Bressan, pierwszy założyciel winnic we Friuli. Obecnie prowadzący biznes Fulvio to już 9 pokolenie rodziny Bressanów. Razem z ojcem Nereo, żoną Jeleną - kontynuują tradycje winiarskie regionu.

Na 20 hektarach rodzina Bressan produkuje rocznie około 55.000 butelek wina, z lokalnych szczepów - schioppettino, Pinot Noir, pinot grigio, ribolla gialla.

Wina Bressanów odzwierciedlają swych twórców: są to wina dobrze przemyślane, naturalne i; jak mawia Fulvio Bressan; bez kompromisów. Ich wyjątkowy charakter wynika z poszanowania ziemi i terroir, tradycji rodzinnych i naturalnych technik produkcji.