VININOVA

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

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 - schiopettino, 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.