VININOVA

Pignol



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
REGION	Wenecja Julijska - Friuli
APELACJA	Venezia Giulia IGT
SZCZEP	Pignolo
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Żywy rubinowy kolor z ceglanymi refleksami. Intensywny nos - aromaty skóry, kakao, grzybów połączone z śliwkowo-porzeczkowymi niuansami oraz pieprznymi nutami.

Smak:

W smaku wino aksamitne o mocnej taninie i wysokiej kwasowości. Bardzo długi i intensywny finisz.

Potrawy:

Comber z jelenia, gulasz z dzika, steki

Więcej informacji:

Wino dojrzewa w dużych dębowych beczkach przez 3 lata a później w butelkach przez kolejne 12-13 lat zanim trafia na rynek. Przed podaniem można, a nawet trzeba zdekantować.

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.