

Vino Bianco Alvas



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Sardynia
SZCZEP	Malvasia, Nuragus, Vermentino, Vernaccia
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Pomarańczowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Pachnie ciepło kwiatami pomarańczy, morelą i werbeną.

Smak:

W ustach wyraźny posmak grejfruta, białego pieprzu i subtelna tanina

Potrawy:

Risotto z grzybami, sery twarde starzone

Więcej informacji:

Alvas jest jednym z niewielu win producenta, które jest wytwarzane prawie w każdym roczniku i zawsze nosi tę samą etykietę. Mieszanka lokalnych odmian Nuragus, Semidano, Vermentino, Vernaccia, Nasco, Malvasia i Tzaccarreda współfermentowanych spontanicznie, wszystkie ze starych winorośli z wielu małych działek na glebach wapiennych, gliniastych i łupkowych. Kontakt ze skórką może wynosić od 4 tygodni do 7 miesięcy.

Gianfranco Manca

GIANFRANCO MANCA

Posiadłość Panevino prowadzona przez Gianfranco Manca znajduje się w niewielkiej miejscowości Nurri na Sardynii, godzinę jazdy od Cagliari. Można tutaj spotkać jedną z najbardziej bezkompromisowych i bezpośrednich postaci na włoskiej scenie winiarskiej. Gianfranco Manca w bardzo młodym wieku przejął piekarnię swojego wuja, aby produkować klasyczny sardyński chleb, którego tradycji nauczył się od matki. Doświadczenie zdobyte w produkcji chleba doprowadziło go, do zbadania fermentacji alkoholowej wina. Postanowił zrehabilitować opuszczone rodzinne winnice obsadzone starymi krzewami. Obecnie winnica to około 6 hektarów obsadzonych głównie Cannonau, ale również mało znanymi szczepami jak; Molletu, Muristellu, Alicante, Semidano, Nuragus. Produkcja to około 15 000 butelek rocznie, a każda z nich to unikatowe dzieło, ponieważ zawsze, z roku na rok, różnią się zarówno etykietą jak i zawartością.