

Bianco



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 12.00 st.C

**JEDNOSTKA
MIARY** Butelka

**POTENCJAŁ
LEŻAKOWANIA** 3-4 lata

KRAJ Włochy

**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 14

**IŁOŚĆ SZTUK
W KARTONIE** 12.00

KOLOR Pomarańczowe

CERTYFIKATY Wino naturalne, Vininova
naturalnie

Więcej informacji:

Białe wino z lokalnych winogron uprawianych na glebach gliniasto-wapiennych. Spontaniczna fermentacja z 35-dniową maceracją na skórkach, a następnie leżakowanie w dużych beczkach z dębu słowiańskiego.

Potrawy:

Pieczone warzywa korzenne

Trinchero

TRINCHERO
ANTICA AZIENDA AGRICOLA
AGLIANO TERME

Trincherò to niewielka, tradycyjna winnica położona w sercu Monferrato.

Ezio Trincherò uprawia 13 hektarów głównie starych winorośli Barbero D'Asti (niektóre krzewy mają nawet 80 lat).

Winnica jest rodzinna i obecni właściciele są czwartym pokoleniem rodziny

Trincherò. Filozofią winiarzy jest przede wszystkim wrażliwe podejście do winorośli i wina na każdym etapie produkcji. Praktyki stosowane w winnicy to między innymi ręczny zbiór, traktowanie roślin naturalnymi preparatami, stosowanie naturalnych drożdży, brak klarowania i filtracji.

Oprócz Barbero, Ezio uprawia Nebbiolo, Arneis, Malvasie di Candia oraz Freisa.

Wina leżakują w dużych beczkach dębowych i kasztanowych.

Roczna produkcja to 50 000 butelek z 13ha winnic.