VININOVA

Derthona Tappo Classico



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Piemont
SZCZEP	Timorasso
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Gambero Rosso: 2 Bicchieri

Aromat:

Aromatyczność jest szeroka i bardzo zróżnicowana, z nutami kwiatów akacji, limonki i nutami cytrusów.

Smak:

W ustach wino jest mocne, złożone i ustrukturyzowane. Charakteryzuje się dużą świeżością i mineralnością oraz długim finiszem.

Potrawy:

Pieczony łosoś, szparagi

Więcej informacji:

Derthona to starożytna nazwa Tortony, miasta w południowo-wschodnim Piemoncie, od którego pochodzi nazwa Colli Tortonesi (Wzgórza Tortona).

Vigneti Massa

VIGNETI MASSA

Walter Massa to rolnik z głębokimi korzeniami w swoim rodzinnym Monleale, w południowo-wschodnim Piemoncie. Massa jest powszechnie znany jako Maestro Timorasso - uratował szczep od zapomnienia i wyginięcia, a teraz odkrywa jego potencjał na nowo. Odmiana ta znana jest ze swojej miodowej mineralności, kwasowości i struktury - świetna alternatywa dla austriackiego lub alzackiego wytrawnego rieslinga. Walter produkuje także niesamowite i charakterystyczne czerwienie z lokalnych odmian Barbera, Croatina, Freisa i Nebbiolo. Jest jednym z naprawdę wielkich włoskich producentów