

Terra



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
KRAJ	Włochy
MAKSYMALNA TEMPERATURA	17
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	2-3 lata
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
IŁOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Colli Tortonesi DOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Czerwone

Więcej informacji:

Żywa rubinowa czerwień. Ujawnia aromaty owoców leśnych, ziół i nut orzechowych. Orzeźwiająca kwasowość oraz solidna owocowość sprawiają, że jest doskonałym towarzyszem jedzenia.

Potrawy:

Charcuterie, pieczony indyk, pizza

Walter Massa to rolnik z głębokimi korzeniami w swoim rodzinnym Monleale, w południowo-wschodnim Piemencie. 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