

Vino Bianco Di'Int'E'Di'



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Sardynia
SZCZEP	Trebbiano , Vernaccia , Nuragus
RODZAJ	Półwytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

Ukazuje aromaty skórki cytrynowej i świeżych ziół.

Smak:

Orzeźwiające, bardzo owocowe, subtelnie perliste z mocno wyczuwalnym cukrem resztkowym.

Potrawy:

Quiche z łososiem, risotto z owocami morza

Więcej informacji:

Rześkie, owocowe i ultrapijalne. Rodzime odmiany, winifikowane w stali z koncepcją codziennego wina, do postawienia na stole.

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.