

Poggio A` Venti Sangiovese



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Toscana IGT
SZCZEP	Sangiovese
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Vininova naturalnie

Aromat:

Nuty kwaśnej wiśni, malin i suszonych ziół śródziemnomorskich, takich jak tymianek i oregano.

Smak:

W ustach intensywny smak czerwonych owoców. Świeża kwasowość i zaokrąglone taniny

Potrawy:

Makarony z sosem pomidorowym, steki

Więcej informacji:

Poggio A` Venti, to 100% Sangiovese z winnicy o gliniastym podłożu z obecnością trawertynu i wapienia. Winifikacja odbywa się w otwartych stożkowych kadziach.

Leżakowanie: w starych dębowych beczkach przez około dwa i pół roku i kolejne sześć miesięcy w butelce; bez filtracji, klarowania i dodawania siarczynów

Dla tego rocznika wyprodukowano tylko 600 butelek.

Massa Vecchia



Winnica Massa Vecchia założona w 1985 roku znajduje się w północnej części regionu Maremma w Toskanii. Cały teren to 24 hektary podzielone na winnice, gaje oliwne, lasy a dodatkowo hodzi się tu zwierzęta i produkuje rzemieślnicze sery.

Massa Vecchia butelkuje tylko 15.000 butelek rocznie głównie ze szczepu Sangiovese, Merlot, Malvasia oraz Vermentino.

Idea jaka przyświeca winiarzom to tworzyć wino, które jest zdrowe dla naszego organizmu i dla naszej Ziemi. Dlatego nie używa się tu w ogóle chemii do ochrony winorośli i nie korzysta z współczesnych rozwiązań technologicznych – winogrona są zbierane ręcznie, zachodzi fermentacja spontaniczna, użycie związków siarki jest minimalne.

Dokładnie w ten sam sposób są traktowane oliwki, więc oprócz win naturalnych produkuje się tu też naturalną oliwę.