

## Bianco Atavico



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Toscana IGT
<b>SZCZEP</b>	Vermentino
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biologiczne, Wino naturalne

### Aromat:

W aromacie wino jest świeże i ziołowe, z wyraźnymi nutami rozmarynu oraz śródziemnomorskich ziół. W tle pojawia się delikatny akcent marakui, który dodaje mu lekko egzotycznej świeżości.

### Smak:

W smaku wino jest lekkie, rześkie i wytrawne. Dobrze zaznaczona kwasowość łączy się z subtelną owocowością i mineralnym finiszem, nadając całości czysty, energetyczny charakter.

### Potrawy:

Pizza bianca, pieczone warzywa z rozmarynem

# Atavica



Atavica to projekt zrodzony z przyjaźni, pasji do natury i marzenia o tworzeniu wina w zgodzie z rytmem ziemi. Za marką stoją cztery osoby, które poznały się w Dublinie, a po 2020 roku postanowiły zamienić miejskie życie na włoską wieś. Po kilku latach nauki u przyjaciela Gino, który w północnej Toskanii tworzył naturalne wino w swojej domowej kantynie, zdecydowali się pójść własną drogą. W 2024 roku kupili 17-hektarową ekologiczną farmę w Maremmie, dzikim i pięknym regionie południowej Toskanii, uważanym za jedno z najstarszych miejsc uprawy winorośli we Włoszech. Na farmie rośnie 5,5 hektara winorośli, w tym Sangiovese, Vermentino, Pugnitello i Foglia Tonda, oraz 5,5 hektara drzew oliwnych odmian Frantoio, Leccino i Moraiolo. Atavica produkuje certyfikowane organiczne wina naturalne o niskiej interwencji oraz organiczną oliwę extra virgin. Winogrona i oliwki zbierane są ręcznie, a użycie miedzi i siarki ograniczane jest do minimum. Pola pozostają częściowo dzikie, aby wspierać bioróżnorodność i pozwolić naturze pracować na własnych zasadach. Dla twórców Ataviki naturalne wino to nie tylko smak, ale także przejrzystość, sezonowość i szczerzy zapis danego rocznika, gleby oraz ludzkich rąk, które brały udział w jego powstaniu. Każda butelka jest osobną historią — niepowtarzalną, żywą i głęboko zakorzenioną w krajobrazie tokańskiej Maremmy.