

Le Bucce Vermentino



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Toskania
APELACJA	Toscana IGT
SZCZEP	Trebbiano, Vermentino
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne, Wino naturalne

Aromat:

Świeży i lekko miodowy, z wyraźnymi nutami moreli, brzoswkiń i innych dojrzałych owoców pestkowych oraz delikatnym akcentem migdałowym.

Smak:

Łagodne, owocowe i przyjemnie strukturalne, z subtelną kwasowością, nutą miodu i lekkim charakterem wina pomarańczowego.

Potrawy:

Sałatka z zielonymi szparagami, chleb na zakwasie z masłem

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.