

Pinot Nero



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	18.00 st.C
REGION	Wenecja Julijska - Friuli
APELACJA	Venezia Giulia IGT
SZCZEP	Pinot Noir
RODZAJ	Wytrawne
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,4 %
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

Soczysty czerwony kolor, w nosie obok świeżych nut porzeczkowych dużo beczki - palone drewno, piżmo oraz czerwony pieprz.

Smak:

W smaku delikatne i eleganckie ale też intensywne, z mocną tanią i aromatycznym porzeczkowym finiszem.

Potrawy:

Makaron amatriciana, steki, makaron ragu

Więcej informacji:

Długa maceracja na skórkach, fermentacja z dzikimi drożdżami. Przed podaniem można zdekantować. Wino leżakowało dwa lata w dużych dębowych beczkach.

Azienda Agricola Bressan



Historia winnicy sięga aż do 1726 roku, kiedy urodził się Giacomo Bressan, pierwszy założyciel winnic we Friuli. Obecnie prowadzący biznes Fulvio to już 9 pokolenie rodziny Bressanów. Razem z ojcem Nereo, żoną Jeleną – kontynuują tradycje winiarskie regionu.

Na 20 hektarach rodzina Bressan produkuje rocznie około 55.000 butelek wina, z lokalnych szczepów – schioppettino, Pinot Noir, pinot grigio, ribolla gialla.

Wina Bressanów odzwierciedlają swych twórców: są to wina dobrze przemyślane, naturalne i; jak mawia Fulvio Bressan; bez kompromisów. Ich wyjątkowy charakter wynika z poszanowania ziemi i terroir, tradycji rodzinnych i naturalnych technik produkcji.