

# Schioppettino



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Wenecja Julijska - Friuli
<b>APELACJA</b>	Venezia Giulia IGT
<b>SZCZEP</b>	Schioppettino
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

## Aromat:

Głęboki rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. W nosie intensywne aromaty czarnego pieprzu, malin, jeżyn, aronii i czarnych porzeczek oraz nuty drewniano-tytoniowe.

## Smak:

Pełny smak, aksamitne, świeże, z wyraźną kwasowością. W posmaku lekko balsamiczne, pieprzne, ziołowe. Bardzo długi finisz.

## Potrawy:

Sery twarde starzone, comber z jelenia

## Więcej informacji:

*Przed podaniem można zdekantować.*

*Długa maceracja na skórkach, fermentacja z dzikimi drożdżami.*

# 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.