

## White Magnum



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Wenecja Euganejska
<b>SZCZEP</b>	Verdiso , Glera
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	11,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	1500
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biologiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

W zapachu dojrzała gruszka, dzikie kwiaty i zioła oraz chlebowe aromaty.

### Smak:

W smaku kwasowe i świeże, z aksamitnymi bąbelkami, i soczystym migdałowym posmakiem.

### Potrawy:

Sery miękkie, smażone kalmary

## Casa Coste Piane



Casa Coste Piane to mała winnica, pięknie położona w historycznej części Prosecco, w miejscowości Santo Stefano di Valdobbiadene.

Firmę prowadzi Loris Follador, winiarz od ponad dwudziestu lat, który lubi

nazywać siebie rolnikiem, posiadaczem ziemi, która musi być zdrowa i żywotna. Jest autorytetem w dziedzinie agronomii, ale także historii i poezji. Pomagają mu żona Sandra i synowie Adelchi i Raffaele. Rodzina Follador od kilku pokoleń zajmuje się uprawą winorośli dlatego obecny właściciel podąża przede wszystkim za tradycją w produkcji wina. Praca w tej winnicy opiera się na najwyższym poszanowaniu środowiska naturalnego a więc ręczne zbiory, korzystanie z autochtonicznych szczepów i dzikich drożdży oraz całkowite odrzucenie herbicydów i nawozów chemicznych.