

White Magnum



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Wenecja Euganejska
SZCZEP	Verdiso , Glera
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	1500 ml
CERTYFIKATY	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.