

# Liberta



|                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| <b>KRAJ</b>                   | Włochy                     |
| <b>REGION</b>                 | Piemont                    |
| <b>SZCZEP</b>                 | Barbera , Cortese , freisa |
| <b>ZAWARTOŚĆ<br/>ALKOHOLU</b> | 13,0 %                     |
| <b>RODZAJ</b>                 | Wytrawne                   |
| <b>KOLOR</b>                  | Różowe                     |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>              | 750                        |

## Aromat:

Wino pachnie płatkami róż, malinami, poziomkami i pomelo. Pojawiają się też lekko zielone nuty świeżo skoszonej trawy.

## Smak:

Na podniebieniu świeże i soczyste z delikatnymi taninami.

## Potrawy:

Wędzony węgorz, sery miękkie, smażone ryby

## Więcej informacji:

Terra Liberta to uosobienie wolności - wolności mieszania białych i czerwonych winogron, wolności picia, jeśli masz na to ochotę, wolności używania zakrętki na butelce, a także używania przyciemnianego szkła do rosato. Wszystko to, ponieważ według producenta wino powinno być oceniane nie na zewnątrz, ale na podstawie jego zawartości butelki. Terra Liberta od Waltera Massy to "pstryczek w nos", forma buntu i sprzeczenia się z zasadami.

Walter Massa to rolnik z głębokimi korzeniami w swoim rodzinnym Monleale, w południowo-wschodnim Piemoncie. Massa jest powszechnie znany jako Maestro Timorasso - uratował szczep od zapomnienia i wyginięcia, a teraz odkrywa jego potencjał na nowo. Odmiana ta znana jest ze swojej miodowej mineralności, kwasowości i struktury - świetna alternatywa dla austriackiego lub alzackiego wytrawnego rieslinga. Walter produkuje także niesamowite i charakterystyczne czerwienie z lokalnych odmian Barbera, Croatina, Freisa i Nebbiolo. Jest jednym z naprawdę wielkich włoskich producentów