

L'avvelenata



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Piemont
SZCZEP	freisa
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

W nosie przyjemne nuty czerwonych owoców, siana i kwiatów.

Smak:

Na podniebieniu płatki róż, mleczna czekolada i wiśnia. Miękkie garbniki, delikatna kwasowość i smukłe ciało. Najlepiej smakuje lekko schłodzone.

Potrawy:

Wędzona gęsina, charcuterie

Więcej informacji:

Dojrzewanie wina w Dame Jeannes (duże szklane kuliste butelki z szyjką) 54 litrów przez 12 miesięcy.

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