

## Calaverna Bianco



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Umbria
<b>APELACJA</b>	Umbria IGP
<b>SZCZEP</b>	Grechetto
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino organiczne , Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie aromaty białych kwiatów - jaśminu, rumianku, dojrzałych owoców takich jak jabłka, gruszki. Dodatkowo nuty migdałów i miodowego propolisu.

### Smak:

W smaku świeże i o dużej kwasowości, z długim finiszem i posmakiem zielonych jabłek.

### Potrawy:

Risotto z trufkami, pieczony królik

Andrea i Pilar , brat i siostra - reprezentują kolejne pokolenie winiarskiej rodziny Gritti. Po studiach i podróżach po świecie postanowili wrócić w rodzime strony i uruchomić swój autorski projekt - winnicę. Rodzeństwo postanowiło trzymać się czystej, naturalnej i radykalnej filozofii - gdzie najważniejsza jest winorośl, dobrostan środowiska i zdrowie owoców. Wszystko to jest podstawą powstawania ich rzemieślniczych win z lokalnych szczepów. Cała rodzinna firma ma w sumie 38 hektarów winnic, ale rodzeństwo Gritti uprawia 6 i są to szczepy Grechetto, Sangioese (winifikacja w kolorze białym), Syrah, Malvasia Nera.