

Hallelujah



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Kalabria
APELACJA	Calabria IGP
SZCZEP	Pinot Bianco
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino wegańskie , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

Aromat świeży, ziołowy z pikantnymi nutami pieprzu.

Smak:

W smaku zrównoważone z przyjemną kwasowością, cytrusowym posmakiem i długim finiszem.

Potrawy:

Tatar z tuńczyka, dorsz smażony w cieście

Dino Briglio założył winnicę l'Acino w 2006 wraz z dwoma przyjaciółmi z dzieciństwa, którzy do tego czasu, polubownie, odeszli z projektu. Choć nie mieli doświadczenia w uprawie winorośli i winiarstwie, ich miłość do win naturalnych i skupienie się na ekologicznej uprawie i minimalnej interwencji zaowocowała dobrze prosperującą winnicą z rozszerzającym się portfolio. Tereny na których powstały winnice, należały do rodzin właścicieli od lat więc gleba nigdy nie była skażona chemicznymi nawozami. Od 2016 Dino prowadzi winnicę sam, jest właścicielem 11 hektarów i dzierżawi dodatkowo 5. Winorośle znajdują się na wysokości 400-650mnpm. Wina fermentują na dzikich drożdżach, wszystkie beczki pochodzą od zaprzyjaźnionego bednarza z Irpinii w Kampanii. Dino korzysta z beczek dębowych oraz z beczek akacji i morwy - jest jedynym producentem wina we Włoszech, który posiada duże beczki po morwie. Wina Acino są winifikowane bez dodatku siarczynów.