

## Rosso Severio



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Toscana IGP
<b>SZCZEP</b>	Moscato Nero , Canaiolo , Sangiovese , Malvasia Nera , Grenache Noir
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

Nos ziołowo-ziemisty - lukrecja, tymianek, grzyby oraz owoce - wiśnie, maliny.

### Smak:

W smaku intensywne i treściwe, długie i z posmakiem wędzonych wiśni i śliwek.

### Potrawy:

Steki, gulasz z dzika

Wyspia Giglio mieści się na archipelagu wysp tokańskich. Jest skalista i z każdej jej strony widać morze. Rodzina Carfagna założyła winnicę w 1999 roku. Mieszkają na wyspie w nieużywanym wiatraku, z rozległymi widokami na Morze Śródziemne, Elbę i Korsykę. Francesco - z wykształcenia profesor matematyki - postanowił odzyskać i uprawiać starożytne, autochtoniczne szczepy na stromych zboczach Giglio. Dzięki jego ciężkiej pracy dziś uprawia 4 hektary - Ansonaco i Sangiovese. Nie używa żadnych środków chemicznych, fermentacja odbywa się przy użyciu dzikich drożdży, wina nie są klarowane, filtrowane oraz stabilizowane przed butelkowaniem.