

Rosso Severio



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Toscana IGP
SZCZEP	Moscato Nero , Canaiolo , Sangiovese , Malvasia Nera , Grenache Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	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 toskańskich. 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 4hektary - Ansonaco i Sangiovese. Nie używa żadnych środków chemicznych, fermentacja odbywa się przy użyciu dzikich drożdży, wina nie są klarowanie, filtrowane oraz stabilizowane przed butelkowaniem.