

## Vino Bianco Alvas



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Sardynia
<b>SZCZEP</b>	Malvasia , Vernaccia , Nuragus , Vermentino
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Pomarańczowe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

Pachnie ciepło kwiatami pomarańczy, morelą i werbeną.

### Smak:

W ustach wyraźny posmak grejfruta, białego pieprzu i subtelna tanina

### Potrawy:

Sery twarde starzone, risotto z grzybami

### Więcej informacji:

Alvas jest jednym z niewielu win producenta, które jest wytwarzane prawie w każdym roczniku i zawsze nosi tę samą etykietę. Mieszanka lokalnych odmian Nuragus, Semidano, Vermentino, Vernaccia, Nasco, Malvasia i Tzaccarreda współfermentowanych spontanicznie, wszystkie ze starych winorośli z wielu małych działek na glebach wapiennych, gliniastych i łupkowych. Kontakt ze skórką może wynosić od 4 tygodni do 7 miesięcy.

# Gianfranco Manca

GIANFRANCO MANCA

Posiadłość Panevino prowadzona przez Gianfranco Manca znajduje się w niewielkiej miejscowości Nurri na Sardynii, godzinę jazdy od Cagliari. Można tutaj spotkać jedną z najbardziej bezkompromisowych i bezpośrednich postaci na włoskiej scenie winiarskiej. Gianfranco Manca w bardzo młodym wieku przejął piekarnię swojego wuja, aby produkować klasyczny sardyński chleb, którego tradycji nauczył się od matki. Doświadczenie zdobyte w produkcji chleba doprowadziło go, do zbadania fermentacji alkoholowej wina. Postanowił zrehabilitować opuszczone rodzinne winnice obsadzone starymi krzewami. Obecnie winnica to około 6 hektarów obsadzonych głównie Cannonau, ale również mało znanymi szczepami jak; Molletu, Muristellu, Alicante, Semidano, Nuragus. Produkcja to około 15 000 butelek rocznie, a każda z nich to unikatowe dzieło, ponieważ zawsze, z roku na rok, różnią się zarówno etykietą jak i zawartością.