

Vino Boxi'E Croxiu



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Sardynia
SZCZEP	Mieszanka autochtonicznych szczepów
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

Przyprawione wiśnie z cynamonem i goździkami, suszone figi, tymianek i kardamon.

Smak:

Jest to wino o potężnym ciele, nieposkromionej surowej mocy oraz filigranowej taniinie, a jednocześnie świeże i balsamiczne.

Potrawy:

Sery twarde starzone, boeuf bourguignon

Więcej informacji:

Nazwa w języku sardyńskim dosłownie oznacza "głos skórki", a wino jest połączeniem "pressato", co oznacza pierwszy wyciśnięty sok, ze wszystkich 6-7 cuvées z 2021 roku.

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.