

Vino Rosso Pikade



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

Aromat:

W nosie nuty jagód, róży i przypraw.

Smak:

W ustach pełna harmonia świeżej kwasowości i aksamitnej taniny.

Potrawy:

Deska serów, golonka, grillowane mięsa

Więcej informacji:

Pikadè to eleganckie i świeże czerwone wino najwyższej jakości. Winogrona pochodzą ze starych winorośli uprawianych na wysokości ponad 700 metrów nad poziomem morza, bez użycia syntetycznych chemikaliów, a w piwnicy jedynym składnikiem są winogrona. Nie dodaje się nawet bardzo małej ilości dwutlenku siarki. Spontaniczna fermentacja, bez filtracji, klarowania i stabilizacji.

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.