

## Stringimi Rifermentato Macerato Pét-Nat



|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>KRAJ</b>                  | Włochy                                 |
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 8.00 st.C                              |
| <b>REGION</b>                | Emilia - Romania                       |
| <b>SZCZEP</b>                | Malvasia di Candia Aromatica , Ortrugo |
| <b>RODZAJ</b>                | Wytrawne                               |
| <b>KOLOR</b>                 | Pomarańczowe                           |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 750 ml                                 |
| <b>CERTYFIKATY</b>           | Wino naturalne , Vininova naturalnie   |

### Aromat:

Wyraźnie cytrusowy i świeży nos.

### Smak:

Z posmakiem dojrzałych owoców, skórki pomarańczy i delikatnymi taninami.

### Potrawy:

Aperitif, owoce morza

### Więcej informacji:

Najbardziej charakterystyczne wino z tego terenu, które powstaje dzięki kombinacji winogron aromatycznych i niearomatycznych tradycyjnie uprawianych na wzgórzach Piacenzy.

Vecchio Consorzio 1953 to rezultat pasji Massimiliano Crociego i Pietra Gazzoli do win naturalnych oraz miłości do ziemi Piacenza. Obaj są doświadczonymi winogrodnikami i producentami wina. Poprzez połączenie doświadczenia zarządczego Pietra Gazzoli z wiedzą Massimiliano Crociego dotyczącą produkcji i międzynarodowego rynku wina naturalnego, założyli pierwszą winiarnię, która produkuje "wina naturalne" bez posiadania własnych winnic. Zamiast tego, zakupują ekologiczne winogrona od renomowanych dostawców. Głównym celem firmy jest produkcja wysokiej jakości, zdrowych i zrównoważonych win, stosując nieinwazyjne techniki. Dodatkowo, firma promuje przekształcenie obecnego systemu uprawy winorośli na bardziej opłacalny dla sektora rolniczego model biologiczno-naturalny.