

Potenza Arancione Macerato



| | |
|------------------------------|--|
| MINIMALNA TEMPERATURA | 10.00 st.C |
| KRAJ | Włochy |
| REGION | Emilia - Romania |
| SZCZEP | Moscato , Malvasia di Candia Aromatica |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Pomarańczowe |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| CERTYFIKATY | Wino naturalne , Vininova naturalnie |

Aromat:

Pomarańcza, skórka cytrynowa, winogrono.

Smak:

W smaku delikatne, ale z solidnymi taninami.

Potrawy:

Deska serów, owoce morza, oliwki

Więcej informacji:

Wino pomarańczowe zrobione z winogron Malvasia di Candia Aromatica i Monscato Bianco, tradycyjnie uprawianych na wzgórzach Piacenzy. Wino macerowane na skórkach przez około 15 dni.

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.