

Nini



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Lombardia
SZCZEP	Chardonnay , Pinot Noir
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino wegańskie , Vininova naturalnie

Aromat:

Uwodzi aromatem świeżo pieczonego chleba, maślanych ciastek i dojrzałych, żółtych owoców.

Smak:

W smaku świeże, kremowe i dobrze zbudowane.

Potrawy:

Sushi, grillowane ryby

Więcej informacji:

Wino przechodzi spontaniczne fermentacje inicjowaną przez dzikie drożdże obecne na skórkach winogron. Produkowane jest przy minimalnym użyciu siarczynów i bez dodawania cukru po dégorgement. Dojrzewa na osadzie przez około 42 miesiące, "Nini" odmawia poddania się jakiegokolwiek korekcie przed butelkowaniem, prezentując się w swej prawdziwej formie.

Alessandra Divella

ALESSANDRA
DIVELLA

Alessandra Divella to bardzo młoda winiarka, która już od kilku lat pracuje przy tworzeniu win musujących w regionie Franciacorta we Włoszech. Uprawia ekologicznie 2,5 hektary winorośli - wyłącznie chardonnay i pinot noir. Wszystkie winogrona zbiera ręcznie i uprawia w naturalnym środowisku, nie stosując chemii. Pomiędzy jej winoroślami można znaleźć owoce dzikiej róży. W piwnicy Alessandra robi swoje wina metodami szampańskimi, natomiast używa znikome ilości siarki. W efekcie jej wina są lekko słone, wytrawne, czyste, mineralne i niesamowicie długotrwałe.