

Blanc De Noirs



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Lombardia
SZCZEP	Pinot Noir
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino wegańskie , Vininova naturalnie

Aromat:

Dominuje zapach białych kwiatów, a następnie klasyczne nuty wynikające ze starzenia na osadzie, które przywołują na myśl drożdże i świeżo pieczony chleb.

Smak:

W ustach świeże, głębokie, o potężnym ciele i bardzo długim finiszu.

Potrawy:

Wędzony węgorz, sashimi

Więcej informacji:

To wspaniałe wino musujące pełne osobowości, produkowane z winogron Pinot Noir i leżakowane przez 42 miesiące na osadzie.

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. Pomędzy 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.