

Rose De Saignee



MINIMALNA TEMPERATURA	6.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Lombardia
SZCZEP	Pinot Noir
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Różowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino wegańskie , Vininova naturalnie

Aromat:

Wino ma blado różowy kolor z bardzo drobnym i trwałym musowaniem. W nosie wyraża fascynujące aromaty truskawek, czerwonych kwiatów, skórki chleba, suszonych owoców.

Smak:

W ustach kremowe, złożone i wyraziste.

Potrawy:

Tatar z tuńczyka, risotto z owocami morza

Więcej informacji:

Divella Rosé de Saignee to wino o wielkiej autentyczności i elegancji, produkowane w Gussago, we wschodniej części obszaru Franciacorta. W zapachu można wyczuć aromaty czerwonych owoców, subtelne nuty mineralne i kwiatowe akcenty. Na podniebieniu jest gładkie i delikatne, o głębokim charakterze i wyrafinowanym smaku, z wyraźną świeżością i kremowym musowaniem.

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.