

PALAZZO TRONCONI

Wino WTF Rustica Progenie Frusinate IGP Rosso

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Czerwone wino Frusinate IGP z linii WTF Rustica Progenie to wino z autochtonicznych odmian winorośli z Arce, uprawianej techniką Guyota, w szpalerach na glebie wapienno-gliniastej. Wino o intensywnych aromatach, wyczuwalnych nutach czerwonych owoców – wiśni oraz suszonej śliwki, nutach przypraw: pieprzu, czekolady i wanilii i purpurowej barwie. Poddawane naturalnemu 12-miesięcznemu procesowi fermentacji w betonowych kadziach i dojrzewaniu w dębowych beczkach.

Wino biodynamiczne to wynik nowoczesnego podejścia rolniczego, które oparte jest o ideę pełnego poszanowania dla uprawianej winorośli. W tej optyce winorośl postrzegana jako główny „bohater” prac w winnicy i nierozdzielnie związana z terytorium na którym wyrasta. Bazuje ono na naturalnej definicji żyzności, eliminując przy tym z procesu produkcji wina jak największą liczbę „niepożądanych elementów” jak np: chemicznego odchwaszczania, chemicznego nawożenia, dodatków itp.

Zgodnie z zasadami biodynamiki wszystkie wina są fermentowane naturalnie (jest to proces spontaniczny) i dojrzewają w betonowych zbiornikach, terakotowych amforach, bądź drewnie dębowym lub akacjowym. Wina nie są poddawane żadnej obróbce chemicznej ani fizycznej: klarowanie i filtracja są zabronione. Wina są butelkowane ściśle według faz księżyca. Docelowa butelka ma wyjątkowo 1l i zamykana jest na kapsel.

Sugestie



Idealnie pasuje do grillowanego mięsa, dziczyzny oraz mięsnych pulpetów.

Dane techniczne

Kraj, region:	Lacjum
Kolor:	Purpurowy
Styl, smak:	Intensywny smak, wyczuwalne nuty czerwonych owoców - wiśni oraz suszonej śliwki, a także przypraw jak pieprz, czekolada i wanilia
Szczep:	Lecinaro, Olivella
Zawartość alkoholu:	12,5 %
Pojemność:	1 l
Sugestie podania:	Z grillowanym mięsem, dziczyzną oraz mięsnymi pulpetami
Kraj pochodzenia:	Włochy

Alergeny

SIARCZYNY