

PALAZZO TRONCONI

Wino WTF Rustica Progenie Frusinate IGP Bianco

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



NOWOŚĆ



Opis

Biodynamiczne białe wino Frusinate IGP Bianco z linii WTF Rustica Progenie o złotawej barwie z zielonkawymi refleksami i wyczuwalnymi kwiatowo-owocowymi aromatami. Blend trzech różnych lokalnych odmian białych winogron z regionu Arce. Winorośl uprawiana jest na glebach wapienno-gliniastych, w szpalerach, podwójną techniką Guyota. Wino dojrzewa 6 miesięcy w zbiornikach z cementu, po czym jest kapslowane i zamykane w litrowych butelkach.

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 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.



Sugestie

Idealne do zup na bazie warzyw strączkowych i mięsa, dań smażonych oraz pieczonych ryb.

Dane techniczne

Kraj, region:	Lacjum, Włochy
Kolor:	Złotawa barwa z zielonkawymi refleksami
Styl, smak:	Intensywny zapach, owocowy, kwiatowy z cytrusowymi nutami
Szczep:	Maturano, Pampanaro, Capolongo
Zawartość alkoholu:	12,5%
Pojemność:	1 l
Sugestie podania:	Idealne do zup z warzyw strączkowych i mięsa, dań smażonych, pieczonych ryb
Kraj pochodzenia:	Włochy

Alergeny

SIARCZYNY