

PALAZZO TRONCONI

Gizziello Frusinate IGP Rosato Frizzante

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Bio

Opis

Różowe wino musujące z winogron szczepu Lecinaro, leżakujące 6 miesięcy w betonowych zbiornikach.

Winifikacja przeprowadzona została według zasad biodynamiki, czyli alkoholowej oraz jabłkowo-mlekowej z dodatkiem drożdży. Fermentacja wtórna w butelkach z dodatkiem moszczu, pochodzącego z wina.

Nazwa wina bierze swoją nazwę od postaci Gioacchina Contiego (1714 – 1761), znanego również jako Gizziello, bardzo popularnego wykastrowanego śpiewaka lirycznego z Włoch.

Produkt ekologiczny oraz najwyższej jakości, stworzony zgodnie z rytmem natury.

Sugestie

Wino świetnie nada się do zup strąckowych, smażonych owoców morza oraz zapiekanej ryby w piekarniku.



Dane techniczne

Typologia:	Różowe musujące
Kraj, region:	Włochy, Lacjum
Kolor:	Jasny róż
Szczep:	Lecinaro
Zawartość alkoholu:	11,5% vol
Pojemność:	0,75 l
Zapach:	Intensywny, owocowy, kwiatowy z nutami cytrynowymi
Gleba:	Wapienna, gliniasta
System uprawy:	Winorośl uprawiana na trejażu metodą Guyota z gęstością 4000 pni na hektar
Winifikacja:	Winifikacja przeprowadzona została według zasad biodynamiki, czyli alkoholowej oraz jabłkowo-mlekowej z dodatkiem drożdży. Fermentacja wtórna w butelkach z dodatkiem moszczu, pochodzącego z wina.
Dojrzewanie:	Przez 6 miesięcy w betonowych zbiornikach
Maksymalne stężenie siarczynów:	30 mg/l

Alergeny

SIARCZYNY