

Link do produktu: <https://allewino.pl/follador-ca-dei-noni-rifermentato-in-bottiglia-col-fondo.html>



Follador Ca dei Noni Rifermentato in Bottiglia (Col Fondo)

Cena brutto	62,00 zł
Cena netto	50,41 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	EW 000429
Producent	Follador

Opis produktu

OPIS

Wino powstaje w procesie naturalnej fermentacji, co nadaje mu delikatnie mętny wygląd. Ten sposób winifikacji skutkuje bogatym bukietem chleba o chrupiącej skórce, wspartym paletą roślinno-kwiatowych aromatów. W ustach jest świeże, gaszące pragnienie, prostolinijne, naturalnie wytrawne i dające mnóstwo frajdy z picia.

SZCZEGÓŁY PRODUKCJI

Wino jest robione według tzw. "méthode ancestrale", kiedy w trakcie trwającej pierwszej fermentacji, wino jest transferowane z kadzi do butelek zamykanych na kapsel, aby zatrzymać w nich powstający przy fermentacji gaz. Produkt jest niefiltrowany i w związku z tym delikatnie mętny od naturalnego osadu. Nie ma też dosage, pozostały cukier resztkowy jest wyłącznie pofermentacyjny. Alkohol jest niższy niż zwykle, ponieważ nie zachodzi tu druga fermentacja, która na ogół podnosi nieco jego poziom.

PODAWAĆ DO

Według wielowiekowej tradycji, to regionalne, niefiltrowane wino jest znakomite do przednich mięs, średnio i długo dojrzewających serów oraz do ryb i skorupiaków.