



I Capolavori, Da Vinci Dama Con l'Ermellino, Pinot Grigio Rubicone IGT



Producent: **LEONARDO DA VINCI Cantine, I CAPOLAVORI, Emilia-Romagna**
Rocznik: **2022 2023**
Zawartość alkoholu: **12.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Emilia-Romagna**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **białe**
Styl: **spokojne**
Bezcza: **NIE**

Cena netto: **35.20 zł**
Cena brutto: **43.30 zł**

Białe wino z linii inspirowanej wielkimi dziełami malarskimi Leonardo Da Vinci (z wł. dzieła - i capolavori). Na etykiecie miękkość dotyku, smukły palec damy pieszczący futro łasicy, a wewnątrz butelki miękkość owoców, słodycz perfum i smak najszlachetniejszego włoskiego białego wina. Owocowy i kwiatowy aromat połączony z klasyczną nutą świeżości i mineralności.

Grona: Pinot Grigio 85%, inne 15%



Metoda Leonardo

1519 - 2019
500. rocznica
śmierci mistrza

Leonardo Da Vinci „genialna złota rączka” był również ekspertem od wina. Ponizaj list, w którym mistrz poucza zarządcę swojego majątku, objaśniając jak należy uprawiać winorośl oraz fermentować wino, tak aby zachować jego smak i aromat. To właśnie w początkach renesansu zmieniły się metody winifikacji i rozpoczęto fermentację w zamkniętych naczyniach. Firma Da Vinci korzysta z tych doświadczeń w produkcji wina, której sekretem jest wielowiekowa „metoda Leonardo”.

Li 9 de Xbre, 1515

Z Mediolanu do Zanobi Boni, mojego zarządcy,

Ostatnie cztery karafki wina nie były takie jakich oczekiwałem i było mi z tego powodu przykro. Winorośla z Fiesole, uprawiane w najlepszy sposób, powinny dać Italii świetne wino, takie jak to od Ser Ottaviano (Medici).

Wiecie, że już mówiłem o tym, że należałoby nawozić ziemię gruzem ze starych mi szczytów, które osusza korzenie, łodygi.

W ten sposób będzie przyciągała substancje potrzebne do udoskonalenia gron.

Co więcej, w dzisiejszych czasach, robimy rzecz gorszą; fermentujemy wino w otwartych kadziach, przez to esencja ulega rozproszeniu w powietrzu i nie pozostaje nic innego niż płyn, bez smaku, zabarwiony skórkami i mięszem. Następnie, nie jest ono zlewane z nad osadu w należyty sposób i z tego powodu otrzymujemy wino mętne i ciężkie dla żołądka.

A więc jeżeli wy i inni przyjmiecie te argumenty, będziemy piły wspaniałe wino.

Niech Bóg będzie z nami i was strzeże.

Leonardo Da Vinci

Leonardo da Vinci

Nagrody i wyróżnienia:



Luca Maroni - 96/99 pkt dla rocznika 2020

Wielkie Wina Włoskie - winawloskie.pl

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/i-capolavori-da-vinci-dama-con-l-ermellino-pinot-grigio-.html>

Strona 2 z 3

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046