



1502 Da Vinci in Romagna, Portocanale di Cesenatico, Rosato Sangiovese Rubicone IGT

Producent:	LEONARDO DA VINCI Cantine, 1502 DA VINCI IN ROMAGNA, Emilia-Romagna
Rocznik:	2024
Zawartość alkoholu:	12.5%
Pojemność:	750 ml
Region:	Emilia-Romagna
Rodzaj:	wytrawne
Kolor wina:	różowe
Styl:	spokojne
Beczka:	NIE
Cena netto:	43.58 zł
Cena brutto:	53.60 zł

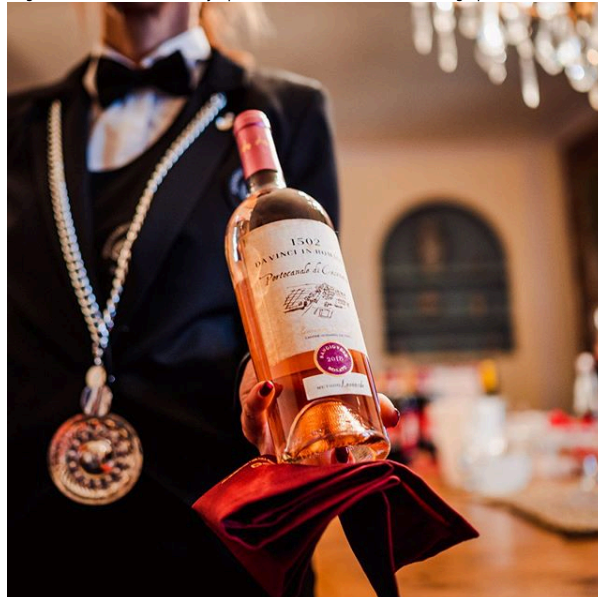
Leonardo w 1502 roku spędził sześć miesięcy w regionie Emilia-Romagna. Linia 1502 nawiązuje do tej podróży i jest dedykowana winom z najlepszych winnic tego regionu produkowanych metodą Leonardo. W tym czasie mistrz odwiedził pięć miejsc, które uwiecznił szkicami pokazanymi na poszczególnych etykietach. Pełnocieliste delikatnie różowe wino, o świeżym owocowym aromacie. Nos charakterystyczny kwiatowy z akcentem świeżej wiśni, brzoskwini i moreli. Świeży i owocowy smak z zauważalną kuszącą kwasowością i delikatnym, ale pełnym smaków finiszem.

Produkowane w/g metody Leonardo.

Grona: 100% Sangiovese

Temp. serwowania: 10/12 ° C

Sugestie kulinarne: doskonały aperitif, uniwersalne w czasie całego posiłku.



Metoda Leonardo

1519 - 2019
500. rocznica
śmierci mistrza

Leonardo Da Vinci „genialna złota rączka” był również ekspertem od wina. Poniżej 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 zniszczonych ścian, które osuszą korzenie. Nodugi.

W ten sposób liście przyciągną 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 miąższem. 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 pili wspaniałe wino.

Niech Bóg będzie z nami i was strzeże.

Leonardo Da Vinci

Leonardo da Vinci

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