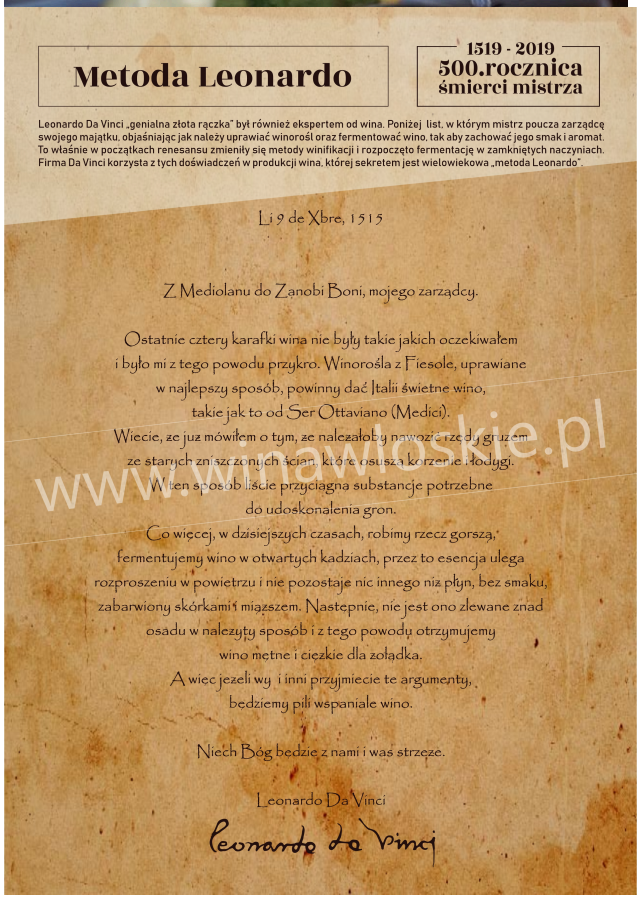
1502 Da Vinci in Romagna, Duomo di Faenza, Trebbiano di Romagna DOC

Producent:	**LEONARDO DA VINCI Cantine, 1502 DA VINCI IN ROMAGNA, Emilia-Romagna**
Rocznik:	**2022**
Zawartość alkoholu:	**12.0%**
Pojemność:	**750 ml**
Region:	**Toscana**
Rodzaj:	**wytrawne**
Kolor wina:	**białe**
Styl:	**spokojne**
Beczka:	**NIE**
Cena netto:	**41.46 zł**
Cena brutto:	**51.00 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.
Delikatna żółto-słomkowa barwa. W nosie aromaty owocowe jabłka i moreli, którym towarzyszy bukiet kwiatowy. Jego odpowiednia kwasowość i silna owocowość dodają świeżości smaku. Produkowane wg metody Leonardo.
Grona: 85% Trebbiano i 15% inne białe
Temp. serw. 8-10 stopni C



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, ze juz mówiłem o tym, ze należałoby nawozić rzędy gruzem
ze starych zniszczonych ścian, które osusza korzenie i łodygi.
W ten sposób liście przyciągna 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 miąszem. Następnie, nie jest ono zlewane znad
osadu w należyty sposób i z tego powodu otrzymujemy
wino metne 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

www.winawloskie.pl

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