

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:	2023
Zawartość alkoholu:	12.0%
Pojemność:	750 ml
Region:	Emilia-Romagna
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 rozpoczęła fermentacja 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 ze dy gruzem ze starych zniszczonych ścian, które osuszają krzewienie. Rodzigi.

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 metne i ciężkie dla żołądka.

A więc jeżeli wy i inni przyjmiecie te argumenty, będziemy pić 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