

Grillo



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Sicilia IGT
SZCZEP	Grillo
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Mundus Vini 2019 srebro Wine & Spirit Competition brąz Decanter World Wine Awards brąz

Aromat:

Kolor głęboko słomkowożółty. Wyraźny zapach owoców tropikalnych, zwłaszcza papai i mango z niuansami białych kwiatów a w szczególności jaśminu.

Smak:

Smak zrównoważony i harmonijny o delikatnej kwasowości.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem, sałatka caprese

Stemmari

STEMMARI

Ciesząca się gorącym słonecznym klimatem, historycznymi zabytkami, bogatą tradycją kulinarną. Sycylia produkuje bogate w smaku i aromacie wina od czasów greckich i rzymskich. Słynąca z ciepłego klimatu śródziemnomorskiego, intensywnego naświetlenia słonecznego oraz żyznej gleby Sycylia wyrosła na jednego z bardziej obiecujących regionów winiarskich. **Stemmari** uprawia swoje winogrona w dwóch winnicach usytuowanych wzdłuż wietrznego południowego wybrzeża wyspy. Łącznie winnice wraz z posiadłościami to 700 ha. Uprawiane szczepy oprócz typowych szczepów sycylijskich – białych: grillo i cataratto oraz czerwonego Nero d'Avola to - białe: pinot grigio, chardonnay, czerwone: sangiovese, Nero d'Avola, merlot, cabernet sauvignon oraz pinot noir. Nad produkcją wina czuwa nowa generacja utalentowanych winemakerów pełnych pasji i oddania. Wina **Stemmari** są bardzo wysoko oceniane przez największe autorytety w branży winiarskiej. Winnica należy do grupy **Mezzacorona**.