

Decorato Bianco



KRAJ	Włochy
REGION	Sycylia
APELACJA	Terre Siciliane IGP
SZCZEP	Moscato , Grillo , Viognier
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Półslodkie
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750

Aromat:

Jasno słomkowy kolor z delikatnymi, zielonymi refleksami. blado zielonymi refleksami. Przyjemny i subtelny aromat białych kwiatów - akacji i lilii, oraz owoców pestkowych - brzoskwini, moreli i nektarynki.

Smak:

Okrągła słodycz dojrzałych owoców - mango, brzoskwinia, nektarynka z lekką pikantną nutą szaławii.

Potrawy:

Żółte curry z warzywami, kurczak teriyaki

Stemmari

STEMMARI

Ciesząca się gorącym słonecznym klimatem, historycznymi zabytkami,

bogata 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**.