

# Jale



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Sycylia
<b>APELACJA</b>	Sicilia DOC
<b>SZCZEP</b>	Chardonnay
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	Gambero Rosso 2 Bicchieri, Robert Parker 90 pkt, Wine Spectator 90 pkt

## Aromat:

Błyszczący złoty kolor. Urzekające aromaty owoców tropikalnych, roztopionego masła, z mineralną nutą gipsu i odrobiną białego pieprzu.

## Smak:

Doskonały smak. Na podniebieniu miękkie i bogate, świetna kwasowość i równowaga. Długa maślana kośćcówka. 6 miesięcy w beczce z francuskiego dębu.

## Potrawy:

Stek z tuńczyka, krewetki z czosnkiem

Cusumano

Wina **Cusumano** pochodzą z najlepszych parcel rozrzuconych po całej Sycylii a produkowane są w Partinico koło Palermo. Rodzinną firmą w trzeciej generacji zarządzają bracia Diego i Alberto Cusumano, wybitni winemakerzy i zagorzali promotorzy win z Sycylii. Na powierzchni 500 ha wszystkich winnic uprawia się głównie autochtoniczne szczepy białe i czerwone ale również międzynarodowe odmiany mają zastosowanie przy tworzeniu win. Bracia Cusumano stawiają na wysoką jakość produktu jako całość – doskonałe wino w pięknym opakowaniu. Butelki ze szklanymi korkami i nowoczesny design etykiet są tu ważnym elementem marketingowym. Ambitne podejście do produkcji wina, wysokie umiejętności i wykorzystanie najlepszych cech terroir, sprawiły, że wina Cusumano plasują się w czołówce win sycylijskich.