

## Brutto Pét-Nat



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Sycylia
<b>APELACJA</b>	Terre Siciliane IGT
<b>SZCZEP</b>	Catarratto
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Wino organiczne , Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie aromaty białych kwiatów - kwiatów cytryn i limonki, wiciokrzewu oraz cytrusów - świeżych cytryn.

### Smak:

W smaku świeże, lekkie, kwasowe.

### Potrawy:

Tatar z łososia, risotto z owocami morza



Aldo Viola swoje pierwsze wino wyprodukował w 2000 roku. Charyzmatyczny, sycylijski indywidualista uprawia lokalne odmiany winorośli Catarratto, Grillo, Nerello Mascalese i Perricone w pobliżu Alcamo, w zachodniej Sycylii. Tutejsze gleby są w większości wapienne i gliniaste, winnice cieszą się dużą różnicą temperatur między dniem i nocą. Aldo ma duże zaplecze techniczne i enologiczne - wierzy że produkcja win o niskiej interwencji wymaga możliwie największej wiedzy o winoroślach. Wszystkie wina Aldo są długo macerowane na skórkach i powstają przy dodatku minimalnych ilości siarki, dzięki czemu, według Aldo, mają niepowtarzalny charakter i nieokiełznaną energię.