

## Note Di Bianco



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Sycylia
<b>APELACJA</b>	Terre Siciliane IGT
<b>SZCZEP</b>	Grillo
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

Aromat świeżych gruszek i białych kwiatów.

### Smak:

Delikatnie pikantne i rzeńskie z posmakiem owoców pestkowych.

### Potrawy:

Aperitif, grillowane ryby

### Więcej informacji:

Alessandro podkreśla, że grillo to silna odmiana, która łatwo dostosowuje się do suszy i konsekwentnie zapewnia jakość i ilość. Winorośl ma 15 lat.



Alessandro Viola jest małym producentem w północno-zachodniej części Sycylii, na południe od Palermo. Siedem hektarów winnic obsadzonych rodzimymi odmianami, takimi jak Grillo, Nero d'Avola, Nerello Mascalese i Catarratto, znajduje się na północno-zachodnich zboczach góry Bonifitato z widokiem na miasto Alcamo. Viola pochodzi z rodziny z winiarskimi tradycjami i posiada stopnie naukowe w dziedzinie uprawy winorośli i enologii, a doświadczenie zdobywał w Piemencie i Gruzji. Jego filozofia jest prosta: wytwarzaj wino, używając tylko winogron. Nie wynika to z powodów czysto etycznych, ale z przekonania zdobytego przez lata, że czyste wino jest nie tylko możliwe, ale również zdrowsze i smaczniejsze. "W winie istnieje doskonała równowaga chemiczna, tylko natura może posunąć się tak daleko, kim jesteśmy, żeby myśleć, że możemy to robić to lepiej niż natura?" Alessandro Viola