

Sinfonia Di Bianco



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Terre Siciliane IGT
SZCZEP	Grillo
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Pomarańczowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

Białe kwiaty, brzoskwinie i cytrusy

Smak:

Intensywne, pełne i aromatyczne, a przy tym przyjemnie orzeźwiające. Zaskakuje smakiem moreli, skórką pomarańczy i kamienistą mineralnością.

Potrawy:

Krewetki w sosie maślanym

Więcej informacji:

Okolo 5 dni maceracji, a następnie proces starzenia w kasztanowym botti. Podobnie jak przy Notte di Bianco winogrona grillo pochodzą z winnic wokół Santa Ninfa i Pietrarenosa - jest to wybór najbardziej jakościowych działek. Winogrona zbierane są kilka dni później w celu uzyskania dodatkowej dojrzałości.



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 Piemontcie 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