

## Blanc de Blancs Pas Dosé



<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>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie nuty migdałów, aromatycznych ziół i brzoskwiń.

### Smak:

Delikatnie musujące i bardzo świeże. Niska zawartość cukru resztkowego nadaje mu wyraźny mineralny charakter.

### Potrawy:

Aperitif, sushi

### Więcej informacji:

Winogrona pochodzące z winnic położonych w dzielnicy Fastuchera, położonych na glebach wapiennych. Wino dojrzewa na osadzie w butelce przez co najmniej 20 miesięcy.



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