

## Moscato



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Sycylia
<b>APELACJA</b>	Sicilia DOC
<b>SZCZEP</b>	Moscato
<b>RODZAJ</b>	Słodkie
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Kolor świetlisty żółty. Typowe dla Moscato aromaty białych kwiatów z cytrusowymi nutami.

### Smak:

Bogaty owocowy smak. W ustach pełne, dobrze zrównoważone, intensywne i trwałe w końcówce.

### Potrawy:

Aperitif, kurczak teriyaki

### Więcej informacji:

Cały proces produkcji wina począwszy od zimnej maceracji z redukcją tlenu do fermentacji w kontrolowanej temperaturze jest starannie kontrolowany w celu zachowania szlachetnego i typowego dla tej odmiany zapachu i smaku.

Ciesząca się gorącym słonecznym klimatem, historycznymi zabytkami, bogatą tradycją kulinarną. Sycylia produkuje bogate w smaku i aromacie wina od czasów greckich i rzymskich. Słynąca z ciepłego klimatu śródziemnomorskiego, intensywne naświetlenie słoneczne oraz żyznej gleby Sycylia wyrosła na jednego z bardziej obiecujących regionów winiarskich. **Stemmari** uprawia swoje winogrona w dwóch winnicach usytuowanych wzdłuż wietrznego południowego wybrzeża wyspy. Łącznie winnice wraz z posiadłościami to 700 ha. Uprawiane szczepy oprócz typowych szczepów sycylijskich - białych: grillo i cataratto oraz czerwonego Nero d'Avola to - białe: pinot grigio, chardonnay, czerwone: sangiovese, Nero d'Avola, merlot, cabernet sauvignon oraz pinot noir. Nad produkcją wina czuwa nowa generacja utalentowanych winemakerów pełnych pasji i oddania. Wina **Stemmari** są bardzo wysoko oceniane przez największe autorytety w branży winiarskiej. Winnica należy do grupy **Mezzacorona**.