

Sinfonia Di Bianco



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 12.00 st.C

**JEDNOSTKA
MIARY** Butelka

KRAJ Włochy

**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 12

**ILOŚĆ SZTUK
W KARTONIE** 6.00

APELACJA Terre Siciliane IGT

KOLOR Pomarańczowe

CERTYFIKATY Wino naturalne, Vininova
naturalnie

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.

Potrawy:

Krewetki w sosie maślanym

Alessandro Viola



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 Piemoncie 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