VININOVA

Moscato



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Sicilia DOC
SZCZEP	Moscato
RODZAJ	Słodkie
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	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.

Stemmari

Stemmari to nowoczesna winiarnia położona na południowym wybrzeżu Sycylii, należąca do **Gruppo Mezzacorona**. Winnice obejmują około 700 hektarów w dwóch wyjątkowych lokalizacjach – Sambuca di Sicilia oraz Acate – gdzie śródziemnomorski klimat, intensywne nasłonecznienie i chłodzące morskie bryzy tworzą idealne warunki do uprawy winorośli.

Filozofia Stemmari opiera się na harmonijnym połączeniu sycylijskiej tradycji z nowoczesnym podejściem do winiarstwa oraz zrównoważonej uprawie. Producent koncentruje się zarówno na rodzimych odmianach, takich jak Nero d'Avola, Grillo czy Moscato, jak i międzynarodowych szczepach – Chardonnay, Pinot Grigio, Cabernet Sauvignon czy Pinot Noir – które na Sycylii osiągają wyjątkową dojrzałość i aromatyczną intensywność.

Wina Stemmari doskonale oddają charakter wyspy – są pełne śródziemnomorskiego słońca, soczystych owoców i naturalnej świeżości. Łączą bogaty aromat z elegancją i doskonałą równowagą, dzięki czemu sprawdzają się zarówno jako wina codzienne, jak i propozycje do gastronomii. To autentyczny smak Sycylii zamknięty w nowoczesnym, przystępnym stylu, cenionym przez konsumentów na całym świecie.