

Fior di Lago



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Lombardia
SZCZEP	Chardonnay , Sauvignon Blanc
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Połyśliwa słomkowa barwa. wino o złożonych aromatach cytrusów - słodkiego grejpfruta, pomelo i limonki; owoców tropikalnych takich jak papaja, kiwi czy nektarynka oraz kwiatów, zwłaszcza czarnego bzu. Aromat zachęca do spróbowania.

Smak:

Mocne uderzenie świeżości! W ustach nieco bardziej wyczuwalne akcenty owoców tropikalnych - mango, nektarynka i papaja, choć cytrusy też dają się we znaki. Bardzo rześkie, z przyjemną chrupką końcówką.

Potrawy:

Aperitif, grillowane ryby, owoce morza

Więcej informacji:

Potrawy: świetny aperitif, zielone szparagi, delikatne ryby, makarony z sosem pomidorowym

Cantine Bulgarini



Cantina Bulgarini znajduje się w sercu pagórkowatego obszaru uprawy Lugana, w pobliżu wioski Pozzolengo, na południe od jeziora Garda. Ten obszar w prowincji Brescia znany jest z doskonałych win. Obecnie w trzecim pokoleniu rodzinną winnicę prowadzi Fausto Bulgarini wraz z ojcem Bruno. Posiadłość i winnice znajdują się w środku typowych dla tego regionu wzgórz morenowych. Panuje tu specjalny mikroklimat i wyjątkowy stan gleby. Rodzina Bulgarini posiada 20 ha winnic. Produkuje świetne wina wyłącznie z własnych winogron. Są to głównie: Lugana DOC, Garda Chiaretto DOC, Merlot Garda DOC i Cabernet Garda DOC