VININOVA

Sinfonia Di Bianco



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Terre Siciliane IGT
SZCZEP	Grillo
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Pomarańczowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne, Vininova naturalnie

Aromat:

Białe kwiaty, brzoskwinie i cytrusy

Smak:

Intensywne, pełne i aromatyczne, a przy tym przyjemnie orzeźwiające. Zaskakuje smakiem moreli, skórką pomarańczy i kamienistą mineralnością.

Potrawy:

Krewetki w sosie maślanym

Więcej informacji:

Około 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.

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