Dalila Bianco



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Sicilia DOC
SZCZEP	Grillo, Viognier
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Intensywny aromat owoców tropikalnych i jaśminu przeplata się z nutami brzoskwini, moreli oraz cytrusów. Całość dopełniają akcenty polnych kwiatów i świeżego miodu, nadając winu elegancji i złożoności.

Smak:

Intensywny aromat owoców tropikalnych i jaśminu przeplata się z nutami brzoskwini, moreli oraz cytrusów. Całość dopełniają akcenty polnych kwiatów i świeżego miodu, nadając winu elegancji i złożoności.

Potrawy:

Owoce morza, grillowane ryby

Więcej informacji:

Grillo zbierane jest w połowie września. Część gron poddawana jest krótkiej maceracji na skórkach, po czym moszcz fermentuje w kontrolowanej temperaturze i dojrzewa w stalowych zbiornikach. Viognier fermentuje oraz dojrzewa przez 8 miesięcy w trzyletnich beczkach dębowych z regularnym bâtonnage. Po połączeniu obu win kupaż dojrzewa jeszcze 4 miesiące w stali oraz kolejne 4 miesiące w butelce przed wprowadzeniem na rynek.

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.