

Moscato



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
APELACJA	Sicilia DOC
KOLOR	Białe

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.

Potrawy:

Aperitif, kurczak teriyaki

Stemmari

STEMMARI

Ciesząca się gorącym słonecznym klimatem, historycznymi zabytkami, bogatą tradycją kulinarną. Sycylia produkuje bogate w smaku i aromacie wina od czasów greckich i rzymskich. Słynąca z ciepłego klimatu śródziemnomorskiego, intensywnego naświetlenia słonecznego oraz żyznej

gleby Sycylia wyrosła na jednego z bardziej obiecujących regionów winiarskich. **Stemmari** uprawia swoje winogrona w dwóch winnicach usytuowanych wzdłuż wietrznego południowego wybrzeża wyspy. Łącznie winnice wraz z posiadłościami to 700 ha. Uprawiane szczepy oprócz typowych szczepów sycylijskich – białych: grillo i cataratto oraz czerwonego Nero d'Avola to - białe: pinot grigio, chardonnay, czerwone: sangiovese, Nero d'Avola, merlot, cabernet sauvignon oraz pinot noir. Nad produkcją wina czuwa nowa generacja utalentowanych winemakerów pełnych pasji i oddania. Wina **Stemmari** są bardzo wysoko oceniane przez największe autorytety w branży winiarskiej. Winnica należy do grupy **Mezzacorona**.