

Biancoviola Bianco



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	3-4 lata
KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MAKSYMALNA TEMPERATURA	12
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
APELACJA	Terre Siciliane IGT
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
KOLOR	Pomarańczowe
CERTYFIKATY	Wino wegańskie , Wino naturalne , Wino organiczne , Vininova naturalnie

Więcej informacji:

Maceracja na skórkach Grillo - 3 tygodnie. Świeże i soczyste wino, które ma oddawać swoje śródziemnomorskie pochodzenie - cytrusy, dzikie zioła, słoność, subtelną kwasowość. Wino zrównoważone i ekspresyjne.

Potrawy:

Carpaccio, grillowana ośmiornica

Aldo Viola



Aldo Viola swoje pierwsze wino wyprodukował w 2000 roku. Charyzmatyczny, sycylijski indywidualista uprawia lokalne odmiany winorośli Catarratto, Grillo, Nerello Mascalese i Perricone w pobliżu Alcamo, w zachodniej Sycylii. Tutejsze gleby są w większości wapienne i gliniaste, winnice cieszą się dużą różnicą temperatur między dniem i nocą. Aldo ma duże zaplecze techniczne i enologiczne - wierzy że produkcja win o niskiej interwencji wymaga możliwie największej wiedzy o winoroślach. Wszystkie wina Aldo są długo macerowane na skórkach i powstają przy dodatku minimalnych ilości siarki, dzięki czemu, według Aldo, mają niepowtarzalny charakter i nieokiełznaną energię.