

## Egesta Bianco



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	do 5 lat
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	12
<b>ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>APELACJA</b>	Terre Siciliane IGT
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>KOLOR</b>	Pomarańczowe
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino wegańskie , Wino naturalne , Wino organiczne , Vininova naturalnie

### Więcej informacji:

Winogrona macerowane 6 miesięcy na skórkach. Nos mineralny, cytrusowy i ziołowy. W smaku wino świeże, kwasowe, długie, delikatne i o posmaku suszonych owoców i cytrusów.

### Potrawy:

Tłuste ryby, risotto z grzybami

# 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.