

Nicosia Monte Gorna Bianco bio



PÄRITOLU

Itaalia, Sitsiilia, Etna D.O.C.

TOOTJA

Cantine Nicosia

VIINAMARJAD

80% Carricante & 20% Catarratto

Pärismaised Sitsiilia heleda kestaga marjasordid, mida kasvatatakse peamiselt Etna vulkaanilistel mäenõlvadel.

VEIN

Keskmise täidlusega ja mineraalselt intensiivne kuiv valge vein

-Värvilt kerge roheka varjundiga säravkollane.

-Aroom on keskmisest intensiivsem ja ürdiselt mineraalne. Tunda kollaseid õunu, värskaid tsitrusvilju, heledaid luuvilju, kuivatatud ürte, eukalüpti ja seedrivaiku koos õhetava väävlise mineraalsusega.

-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja mineraalselt puuviljane. Tunda värskaid heledaid luuvilju, nektariine, mörkjaid tsitrusvilju ja ürdist vürtsikust. Järelmaitse tasakaalukalt puuviljane, mörkja ja mineraalselt tsitruselise iseloomuga.

-Viinamarjad on korjatud Etna mäe lõunapoolselt nõlvalt, Trecastagni linnakese lähedal asuva väiksema Monte Gorna lisakraatri vulkaanilistelt nõlvadelt. Vein on kääritatud madalal temperatuuril roostevabast terasvaatides, areneb peale seda 3-4 kuud pärmisademel ning lühiajaliselt suurtes tammevaatides ja küpseb 4 kuud pudelis.

VEINI SOOVITUS

Tugevamate vokiroad, grillitud merelised selgrootud, kalmaarid, kaheksajalg, küpsetatud linnulihatoidud, pikantsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 7 – 9 °C, Bordeaux tüüpi veiniklaasist, enne serveerimist võib aereerida, arengupotentsiaali veinikeldris 2 - 4 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

0.75L / kasti 6



8001014000583