

Грильо IGT 2016

В избата Феудо Макари приемат ново предизвикателство. По пътя към абсолютното качество на белите Сицилиански вина има една спирка, но не каква да е. Има един сицилиански сорт, великият интерпретатор сред класическите вина на острова, винаги предан и многостранен партньор в много стилове и наименования. Грильо – сортът, който омагьосва със способността си да говори на древен, дори архаичен език по абсолютно съвременен начин.

Наименование: IGT Sicily

Сорт: 100% Грильо

Произход: Ноту, Сицилия, Италия. Лозята са засадени през 2002 на 70 метра надморска височина. Броят на лозите е 5 555 на хектар. Почвите са смесени, преобладаващо варовикови.

Винопроизводство: Ферментация на гроздовия сок, отлежаване в стоманени съдове.

Характеристики: Грило съживява зрелият, бледо жълт цвят с прекрасни златисти оттенъци, омайва с интензивно флорално усещане, прекрасно съчетано с аромати на праскова и цитрусови плодове и нотки на трева и сладък бадем. Плътно, сочно и богато, виното разкрива приятен и балансиран вкус и перфектна, хармонична свежест

Предложения за сервиране: Препоръчителна температура на сервиране - 8-9°C. Идеално се съчетава с морски храни, от ордьоври и стриди до деликатни и ароматни основни ястия. Приятно се комбинира и с бели меса и риба на скара.