

Меморо Вино Бианко Италия

Избрахме диамантен компас за етикета, за да Ви покажем Италия в компанията на бутилка вино, направено от четири различни сорта грозде, всеки типичен за своя регион: Сицилия, Трентино, Марема Тоскана и Марке.

Наименование: Vino d'Italia

Сорт: 40% Вионие, 30% Шардоне, 20% Верментино, 10% Пекорино

Произход: След изключително успешното представяне на Меморо Росо, Пичини прие още едно предизвикателство: да създаде бяло вино, с което, без съмнение, не просто ще опитате Италия, но ще почувствате Италия! И те го направиха, с цената на дълги изследвания, експерименти, дегустации и купажиране.

Меморо Бианко е истинско купажно вино, бленд от грозде с различен произход: Вионие от Сицилия, Шардоне от Трентино, Верментино от Марема Тоскана и полъх от древна Италия с Пекорино от Марке.

Различният произход на гроздето е предпоставка за балансиран плодов вкус и киселинност на Меморо Бианко. Вионие е отгледано в Сицилия, то носи в себе си топлината на района и придава отлична структура и меки танини, резултат от малолактичната ферментация в дъбови бъчви. Хладният климат на Трентино е причина Шардоне да допълва с аромати на праскова и ябълка на нос и изключителна свежест във вкуса. Палитрата завършват деликатните флорални нотки на Верментино от Марема и сладката круша, характерна за Пекорино от Марке.

Характеристики: Пищен аромат на круши и мед с намек за хлебна коричка. Елегантно и сочно вино в устата, с изключителна концентрация и меки танини. На финала се усещат сушени билки и дъбови нотки.

Предложения за сервиране: Да се сервира при 12°C с ястия в сметанов сос, птиче месо и морски храни.