

Rali Wine

When the passion comes true ...

Sauvignon Blanc Terre Siciliane

Производствена зона

В Сицилия тази лозя са се разпространили драстично от средата на деветдесетте години на миналия век. Най-добрите продукции са получени от лозя насадени в земя на около 400 метра надморска височина. Съхранението в неръждаема стомана, е най-широко разпространен сред сицилиански производители, това е изборът и нашата изба.

Лозя

Тип: Бяло
Грозде: Sauvignon Blanc 100%..
Регион: Западна Сицилия
Надморска височина: 550/600 м.
Плътност: 5500 растения на хектар.
Добив: 70 на хектар
Беритба: август.

Анализ на виното

Алкохол: 12.5%;
Престоява в нераждаема стомана.

Рафиниране

Шест месеца в бутилки.

Сетивност

С бледожълт цвят, стои тревисто с растителни аромати на зелен пипер, домати листа и окосена трева. Интензивни плодови нотки, което води до екзотични плодове като ананас и банан, и флорални такива напомнящи на бъз, метла и глог.

Сервиране

Препоръчително е да се сервира на 12 ° - 15 °C

Препоръчителни храни

Топли и студени предястия на пара, също и риба, без съмнение е една от най-добрите комбинации е със суши и сашими. Великолепно се съчетава и с тартар-карпачо от риба, стриди, но също така и с бели меса и пържени гъби или на скара. То се съчетава и с всички аромати съдържащи домати, тиквички и чушки.

