

Maranello Sweet

Włochy, Veneto



Winnica Maranello powstała z pasji rodziny Barbieri. Początkowo produkowała jedynie Lambrusco, dziś ma w swej ofercie inna wina musujące, m.in. Prosecco i Moscato, a także tradycyjne trunki.

Opis wina: Maranello Spumante Sweet to mieszanka białych, wyselekcjonowanych gron winogron z przewagą Chardonnay i Trebbiano, uprawianych w regionie Veneto w północnych Włoszech. Wino produkowane jest metodą Charmata, w której wtórna fermentacja odbywa się w zamkniętych, szczelnych kadziach. Dzięki dojrzewaniu w stalowych zbiornikach zachowuje świeżość i owocowy posmak. Kieliszek wita nas trunkiem o jasnosłomkowej barwie, pełnym drobnych, trwałych pęcherzyków. W aromacie intensywny, ale nie nachalny aromat słodkich brzoskwiń, złotych jabłek moreli i ananasów przyprószonych szczyptą prażonych migdałów. Na podniebieniu pojawiają się te same nuty zrównoważone dobrą kwasowością. Całość wieńczy posmak białych owoców z akcentem kwiatów bzu i migdałów. Doskonale jako aperitif, a także jako dodatek do tart, sałatki z figami, kozim serem i sosem balsamicznym oraz deserów.

Typ: białe, słodkie

Zawartość cukru: ok. 53 g/l

Najlepsze do spożycia: Teraz

