



Tenute SalvaTerra Falia Bianco Włochy, Wenecja Euganejska

Tenute SalvaTerra to nowoczesna inicjatywa, skupiająca winnice z regionu Wenecja Euganejska. Została założona przez rodzinę Furia, lokalnego producenta, który od trzydziestu lat zajmuje się produkcją wina w regionie. Celem kooperatywy jest produkowanie najlepszych jakościowo win, wykorzystując wszystkie dostępne środki z poszanowaniem tradycji regionu. Falia w dosłownym tłumaczeniu to „iskra”, i to właśnie ona jest kropką nad nazwą wina na etykiecie. Każde z pięciu ramion reprezentuje inny szczep, a każdy z pięciu szczepów pochodzi z innego miejsca we Włoszech. Celem producenta było stworzenie wina, które oddaje ducha Włoch i to się właśnie udało - od momentu otwarcia butelki wino zachęca do bliższego poznania się z nim.

Opis wina:

Wino jest smukłe, łatwe do picia, o owocowych aromatach i z dobrze zbalansowaną kwasowością. Wino wykonane z mieszanki szczepów Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Garganega, Trebbiano i Chardonnay. Sauvignon Blanc pochodzi z północnych okolic położonych nad jeziorem Garda w regionie Trentino, a pozostałe szczepy z południowej jego części położonej w regionie w regionie Veneto. Każdy ze szczepów podlegał winifikacji osobno. Była to winifikacji na zimno w stalowych tankach ze stali nierdzewnej bez użycia fermentacji malolaktycznej. A połączone zostały ze sobą na wiosnę. Bardzo świeże aromaty i smaki agrestu oraz bzu czarnego. Czyste, wytrawne, średnio zbudowane wino ze świeżym finiszem. Doskonale komponuje się z białymi rybami jak np. dorsz, z rybami z rodziny śledziowatych i solą, a także z delikatnymi sałatkami i serami kozimi.

Typ:

Białe, wytrawne
Podawać w temp. 10-12 St. C
Zawartość alkoholu 12,5%

