

Villa Molino Ferdi Bianco Veronese I.G.T. Włochy, Veneto



Wino pochodzi z winnicy Sartori, której historia rozpoczyna się w 1898 roku, kiedy to Pietro Sartori zakupił winnice w celu zapewnienia stabilnych dostaw wysokiej jakości win do jego hotelu. Od tego czasu minęło ponad 100 lat a właścicielem firmy jest już 4 pokolenie rodziny.

Opis wina: Villa Molino Ferdi Bianco Veronese to 100% ręcznie zbieranych winogron odmiany Garganega uprawianych we włoskim regionie Veneto. Grona podsuszane są przez 40 dni, by zmniejszyć zawartość wody i wydobyć z nich naturalną słodycz. Winogrona są następnie wyciskane i macerowane w niskiej temperaturze. Metoda stosowana jest przy produkcji Amarone jak i Ferdi Bianco - dlatego też trunek ten nazywany jest często „Białym Amarone”. Wino eleganckie o intensywnym, żółtozłotym kolorze. W nosie odkryjemy delikatny aromat dojrzałych owoców z przewagą gruszek i moreli, przełamany nutami herbatników i kruchego ciasta z subtelnymi niuansami kwiatów i miodu. W smaku delikatne, aromatyczne i świeże z długim posmakiem. Wspaniałe do makaronów, potraw z ryb i owoców morza, a także do łagodnych serów. Serwować schłodzone.

Typ: białe, wytrawne
Cukier resztkowy: ok. 7 g/l
Najlepsze do spożycia: Teraz

