

Астрале

БЕЛОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ ВИНО

Белое Астрале возникло как вино кюве- смесь трех разных регионов Италии: Грилло из Сицилии, Верментино из Тосканы и Совиньон из Фриули.

С мифических времен римских богов итальянская культура закрепилась на небесах. Небесные сферы всегда служили проводниками на море и на суше. «Астрале» для нас мост в далекое прошлое, когда культура родилась от богов и императоров, от мифа и истории, смешанных вместе, чтобы определить людей одной земли под одним небом.



Состав

50% Грилло, 30% Совиньон,
20% Верментино.



Обозначение

Итальянское вино



Производство

Сицилия/ Фриули/ Тоскана.



Крепость

13%



Температура Подачи

12°C



Примечания к Дегустации

ароматы белых и желтых косточковы
фруктов с оттенками тропических но
Освежающий вкус, демонстрирующий
яркую фруктовую концентрацию,
пряные грушевые ноты
предвосхищают живое послевкусие.



ЭНОЛОГ



Пеппе Рандаццо

Пеппе и наша команда виноделов
гешествовали по разным итальянским
винодельческим регионам, чтобы
встретиться с местными фермерами и
понять различные традиционные
подходы к виноделию с целью их
применения в больших масштабах для
производства неизменно
высококачественных вин. Смесь
различных культовых итальянских
сортов винограда, полученных от
лучших винодельческих регионов
Италии и их винтажей..

Сочетание вина с блюдами



лучшими компаньонами белого
Астрале являются сливочные соусы,
блюда из птиц и морепродуктов,
твердый или мягкий сыр.