

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 косточковых фруктов с оттенками тропических нот. Освежающий вкус, демонстрирующий яркую фруктовую концентрацию, пряные грушевые ноты предвосхищают живое послевкусие.



ЭНОЛОГ



Пеппе Рандаццо

Пеппе и наша команда виноделов путешествовали 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.