

Santo Spirito, Etna Bianco, Tenuta Delle Terre Nere, DOC(Orgaaniline)

Iseloomustus

Tenuta delle Terre Nere veinimaja asub Sitsiilias, Etna vulkaani põhjapoolsel küljel. Viinapuude all on hetkel 27 ha maad, mis on omakorda jagatud 24 väiksemaks maatükiks. 21 ha maal kasvavate viinapuude keskmine vanus on vahemikus 50-100 aastat ja ühel maatükil kasvavad viinapuud, mille keskmine vanus on 130-140 aastat. Veiniaedade keskmine kõrgus maapinnast on vahemikus 600 - 1000 m merepinnast. Pinnas erineb suuresti eri maalappide lõikes. Peamiselt leiab sealt segu vulkaanilisest tuhast, liivast ja kividest, kõige raskema pinnasega maalapid on kaetud musta vulkaanilise pimsskividega. Santo Spirito on valmistatud 100% Carricante viinamarjadest. Viinamarjade korje toimus oktoobri alguses. Fermentatsioon toimus madalal temperatuuril Prantsuse tammest vaatides, millele järgnes malolaktiline fermentatsioon ja küpsemine Prantsuse tammest vaatides 10 kuu jooksul ja 8 kuud pudelis. Õlgkollase värvusega vein, millel on kuldne toon. Aroom on kompleksne, floraalne ja vürtsika noodiga. Maitse on intensiivne, sametine, kreemine ja tooni annab vanilje. |

Tarbimissoovitus

Sobib hästi kergele pastadega, roogadega kalast või valgest lihast. |

Tootegrupp	VEIN
Päritolumaa	Itaalia
Piirkond	Sitsiilia
Tootja	Tenuta Delle Terre Nere
Bränd	Tenuta Delle Terre Nere
Viinamari	Carricante
Värvus	Valge
Maitse	Kuiv
Stiil	Täidlane
Serveerimistemperatuur	10-12°C
Alkoholisisaldus	13%
Kogus kastis	6





a v a l l o n e

Maht	75cl
EAN	8033182053054
Toidusoovitus	Kala , Linnuliha , Pasta