

SISILIA, ITALIA

Zonin Ventiterre Insolia Chardonnay

Ruokasuositukset

Vähärasvainen kala
Noutopöytä
Tapas ja antipasti
Äyriäiset

Tuoksu

Kypsän hedelmäisessä tuoksussa on persikkaa, greippiä ja limetin kuorta

Rypäle

Chardonnay, Insolia

Maku

Kuiva, raikas, runsas, eksoottinen hedelmäinen, sitrushedelmäinen

Väri

Oljenkeltainen, vivahdus vihreää

Alkon makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen



Viininviljely ja valmistus

Molemmat rypälelajikkeet kasvavat Sisilian eteläosassa. Sadonkorjuun jälkeen rypäleet puristetaan mehuksi hellävaraisesti, viilenetään 5 asteiseksi ja jätetään uuttumaan kuorimassan päälle 24 tunnin ajaksi, jotta rypäleistä saadaan kaikki aromit talteen. Käyminen tapahtuu lämpökontrolloiduissa 18-20 asteisissa terästankeissa, jonka jälkeen viini jätetään sakan päälle kypsyään.

VENTITERRE

Nimi Ventiterre (kirjaimellisesti 20 maata) viittaa Italian alueiden lukumäärään ja maaperän laajaan moninaisuuteen. Jokaisella alueella tuotetaan viiniä, jolla on ainutlaatuiset ja erottuvat tuoksut sekä maut. Ventiterre on Zoninin viiniperhe, johon kuuluu 5 valkoviiniä ja 8 punaviiniä. Nämä viinit edustavat alueelleen tyyppillisiä makuja ja aromeja.

Lisätietoja

Maa	Italia
Alue	Sisilia
Tuottaja	Casa Vinicola Zonin
Saatavuus	Ravintolat Tukku
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	12,50%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Laatuluokitus	Terre Siciliane IGT
EAN	8002235024419
SKU	607073
Korkkityyppi	Kierrekorkki
Pulloja / laatikko	6 kpl
Makeusaste	Kuiva, erittäin kuiva
Sokeripitoisuus	3,00g/l
Rypäleosuudet	Insolia, Chardonnay