2017 GRANDE ALBERONE BIANCO

ITALIEN, SICILIEN



Fyldig, blød og balanceret

Vinen er flot strågul i glasset med frisk frugtfuld duft af fersken, citrus og æbler. Smagen er fyldig med god fedme og en blød og balanceret eftersmag.

Velegnet som aperitif eller til retter med fisk og lyst kød.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinmagerne udvælger de bedste druer til Grande Alberone Bianco. Druerne afstilkes og presses forsigtigt. De udblødes i seks timer i mosten. Herefter gærer mosten uden skaller i rustfrie ståltanke ved en kontrolleret temperatur på 16-18°C. Denne vinfremstilling
proces gør det muligt at udtrække så mange frugtige aromaer som muligt, hvilket gør denne vin særligt karakteristisk.

Om Producenten

Provinco Italia er en del af Italian Wine Brands SpA. IWB har med et solidt netværk af vinleverandører i mere end 100 år produceret vin på egne vinerier. Produktionsområderne spænder vidt. IWB har vine fra Piemonte til Puglien men de mellemliggende områder Veneto og Toscana samt de store øer Sicilien og Sardinien er også at finde i deres sortiment. IWB har både Barolo, prosecco og de store toskanske rødvine, men også vine fra de nye spændende områder som Primitivo di Manduria.
Med mottoet ”we mean quality” har det innovative firma manifesteret sig som én af de førende leverandører af italienske kvalitetsvine.
Provinco Italia har en helt klar mission, ”vi udvikler innovative produkter af højeste kvalitet fra alle Italiens vinregioner. Kvalitet og service er vores nøgleord”.

94 point

Luca Maroni