



TERRELÍADE INZOLIA - CHARDONNAY SICILIA DOC, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedades: Inzolia, Chardonnay.





Alcohol: 13,5%

Vinificación: Mediante una adecuada vinificación, incluida la fermentación a temperatura controlada en un ambiente libre de oxígeno, los aromas primarios del vino se conservan junto con su peculiar riqueza y atractivo. El envejecimiento en botella sirve para armonizar todas sus características intrigantes y típicamente sicilianas.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  De color amarillo pajizo brillante.
-  Muestra ricas notas florales y afrutadas, con un ligero toque de almendras.
-  Estas sensaciones se hacen eco en el paladar, junto con una acidez que equilibra el calor alcohólico del vino.
-  Su complejidad y la heterogénea dotación organoléptica lo hace apto para todas las preparaciones de pescado, incluso las más elaboradas, y para maridar con carnes blancas, platos a base de huevo y quesos cremosos de cabra.



TERRELÍADE

La Bodega

Terrelíade, el alma mediterránea de Santa Margherita, una tierra dominada por el sol y refrescada por el viento incluso en la época más tórrida del año. El suelo rico en arcilla de textura media protege el equilibrio natural de las vides, el clima seco mantiene a raya las enfermedades y las amplias fluctuaciones de temperatura entre el día y la noche confieren a las uvas aromas y sabores únicos. Este "unicum" produce vinos muy elegantes, ricos, con sabores afrutados maduros.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com