

Кавало деле Фате Грило DOC

Cavallo delle Fate Grillo DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Сицилия DOC
Винарна	Таска, Тенута Регалеали

Технически данни

Сортов състав	Грило
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Ферментация в съдове от неръждаема стомана при температура от 16-18°C за около 15 дни.
Отлежаване	4 месеца в съдове от неръждаема стомана върху фините утайки, последвани от няколко месеца в бутилка.

Описание

Накратко	Кръстоска между Катарато и Зибибо, от този древен сорт се правят комплексни и ароматни вина. Името на сорта произлиза от италианския превод на „грило“, или „щурец“, който е известен в приказките като Кавало деле Фате (конят на феите), тъй като винаги ги носи на гърба си.
----------	---

В Тенута Регалеали гроздето от сорта Грило се отглежда на хълма, близо до Казе Векие (старата къща на имението).

Дегустационни бележки	Блед лимонов цвят със златисти оттенъци. На нос: цитрусови плодове и минерален характер. На небце: средно и сочно тяло, с много свежест и устойчива минералност. Интригуваща билкова нотка в дългия финал.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Комбинирайте със салати, предястия, кремобразни ястия от паста, пиле на скара, пържена риба.
-------------------	--

Бележки

