

# Салиер де ла Тур Инзолия DOC

## Sallier de la Tour Inzolia DOC

### Произход

|              |                         |
|--------------|-------------------------|
| Държава      | Италия                  |
| Винен регион | Сицилия DOC             |
| Винарна      | Таска, Салиер де ла Тур |

### Технически данни

|               |                                                                          |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Сортов състав | Инзолия                                                                  |
| Виг           | Сухо бяло вино                                                           |
| Разфасовки    | 750 мл                                                                   |
| Затваряне     | Технически корк                                                          |
| Винификация   | Ферментация в съдове от неръждаема стомана при контролирани температури. |
| Отлежаване    | В съдове от неръждаема стомана                                           |

### Описание

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Накратко              | Инзолия е древен сицилиански сорт, използван някога за производство на грозде за вино и трапезно грозде, благодарение на здравата си ципа, от която се извличат средиземноморските аромати на портокалов цвят и бадеми, уникални за този сорт. |
| Дегустационни бележки | Цвят: сламеножълт със светлозелени нюанси. Нос: наситен и елегантен, с нотки на портокалов цвят и бадеми. Вкус: свеж, сочен и сух с приятен и дълъг плодов финал.                                                                              |
| Съчетание с храна     | Отлично с предястия, морски дарове и зеленчуци – на скара или пресни.                                                                                                                                                                          |

### Бележки

