

Ноце д'Оро Инзолия & Совиньон Таска DOC

Nozze d'Oro Inzolia & Sauvignon Tasca DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Сицилия DOC
Винарна	Таска, Тенута Регалеали

Технически данни

Сортов състав	Инзолия, Совиньон Таска
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Студена мацерация за кратко на Совиньон Таска. Ферментация в съдове от неръждаема стомана за двата сорта при температура от 16-18°C за около 15 дни.
Отлежаване	4-5 месеца в съдове от неръждаема стомана върху фините утайки, последвани от 6 месеца в бутилка.

Описание

Накратко	През 1984 г. граф Джузепе Таска д'Алмерита решава да отпразнува 50 години брак („nozze d'oro“ означава „златна сватба“) със съпругата си Франка като прави вино, което разказва историята на семейството и на Регалеали. Ноце д'Оро Инзолия е купаж на Инзолия от лозята Барбабиетоле и чуждоземен бял сорт, наречен от местните винопроизводители „Совиньон Таска“. Лозите с „чужд“ произход, присъстват в няколко лозя на имението от 20-те години на миналия век.
----------	--

Дегустационни бележки	Ярък жълт цвят. На нос: нотки на ябълка, праскова, пъпеш, жасмин и мед. На вкус виното е изразително и плодово с добро тяло, примамливи вкусове и приятен, дълъг финал.
-----------------------	---

Съчетание с храна	Съчетава се отлично с риба, паста и сирена.
-------------------	---

Бележки

