

Tarucco Colonna IGT - Bio

Producteur : Azienda Agricola Geraci

Appellation : Blanc - Bianco IGP Terre Siciliane

Millésime : 2014

Lieu de production : Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicile

Cépages : 60% Chardonnay - 40% Grillo

Viticulture : Biologique

Vinification : Macération pelliculaire à froid pendant environ 12 heures. Pressurage doux des raisins en milieu réducteur à basse température. Fermentation en cuves d'acier en inox à température contrôlée. Le vin reste en contact avec la noble lie jusqu'au printemps suivant la vendange. Embouteillé, il continue son affinement pour quelques mois.

Rendement : Chardonnay 4.500 kg/ha et Grillo 7.000 kg/ha

Description : Jaune paille intense, ce vin est riche en fraîches senteurs florales de genêt. Il présente un fruité de poire et de pêche blanche avec une perception d'agrumes et d'épices. Il alterne fraîcheur et retours olfactifs précis et termine avec une longue et savoureuse empreinte de fruit.

Accompagnement : Il accompagne divinement les hors-d'œuvres de la mer, les entrées et les plats consistants à base de poisson, il convient également parfaitement avec des fromages frais au goût délicat.

Température de service : 12 - 13 °C

Alcool : 13,5%

Production : Environ 10.000 bouteilles

Potentiel de garde : 2 à 3 ans



Producent : Azienda Agricola Geraci

Appellatie : Wit - Bianco IGP Terre Siciliane

Jaartal : 2014

Productiestreek : Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicilië

Druivensoorten : 60% Chardonnay - 40% Grillo

Wijnbouw : Biologisch

Vinificatie : Macération pelliculaire (inweking van de schil in het sap) gedurende ongeveer 12 uur. Zachte persing van de druiven gevolgd door een gisting in tanks van roestvrij staal bij gecontroleerde temperatuur. De wijn blijft in contact met de droesem tot in het voorjaar na de oogst. Hij blijft dan nog een paar maanden rijpen in de fles.

Opbrengst : Chardonnay 4.500 kg/ha en Grillo 7.000 kg/ha

Omschrijving : Intens strogeel, deze wijn is rijk aan verse bloemgeuren van brem. Hij smaakt naar peer en witte perzik met een toets van citrusvruchten en kruiden. Fris met duidelijke aroma's, hij geeft in de finale een lange en aangename toets van fruit.

Gerechten : Uitstekende begeleider met visgerechten en met verse kaas van delicate smaak.

Serveertemperatuur : 12 - 13 °C

Alcohol : 13,5%

Productie : Ongeveer 10.000 flessen

Bewaarpotentieel : 2 tot 3 jaar