



MUSITA

Passocalcara Bianco

ÅRGÅNG: 2015

DRUVSORT: Catarratto, Chardonnay

ALKOHOLHALT: 13,5%

PRODUKTTYP: Vita viner - torra

URSPRUNG: Sicilien, Italien

PRODUCENT: Musita

ARTIKELNUMMER: 71528-01

PRIS EXKL MOMS: 115,20 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 144,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Beställning

FÄRG: Ljus gul.

DOFT: Delikat frisk och fruktig doft, inslag av örtekryddor, äpple, grapefrukt och tropiskt frukt.

SMAK: Torr och fyllig smak med utmärkt balans mellan citrusfrisk syra från Chardonnay och god aromatisk frukt från Catarratto i välgjord stil.

PASSAR TILL: Aperitif, antipasti, fisk och skaldjur, sallader och pasta.

TILLVERKNING & LAGRING: Druvorna till detta vin odlas på västra Sicilien i en vingård som heter Baronia och blenden är ungefär 60% Catarratto och 40% Chardonnay. Vinet har fått jäsa vid 15°C med utvalda jäststammar och därefter lagrat tolv månader på sin jästfällning i franska barriquer. Ingen malolaktisk jäsning.

MUSITA

När Ignazio Ardagna i slutet på 1800-talet planterade en liten lott med Catarratto-vinrankor på berget Musita på västra Sicilien var det starten på hans dröm. Idag har denna dröm blivit verklighet med totalt 50 hektar vingårdar planterade med druvsorter som Catarratto, Grillo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah och Nero d'Avola.

