Viafrancia Bianco, Baglio di Pianetto, Sicilia DOC BIO



Deze witte wijn vertegenwoordigt de ultieme verfijning van het huis, het is een blend van twee inheemse druivensoorten met een Franse variëteit, bijna zonder hout, alleen met een aangepaste vinificatie om een perfecte balans te verkrijgen die een rijke en evenwichtige smaakervaring biedt. Daarom noemen ze deze wijn 'Viafrancia', omdat hij een beetje op de Franse manier is". Deze wijn wordt gevinifieerd door de beroemde Italiaanse oenologe Graziana Grassini, die ook verantwoordelijk is voor de vinificatie van de wijnen van het iconische Tenuta San Guido, het mythische domein waaruit de legendarische Sassicaia is voortgekomen.

Oorsprong: De wijngaarden liggen in de heuvels van Palermo, op mineraalrijke bodems die profiteren van een ideale blootstelling en grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht.

Druiven: Grillo, Insolia, Viognier

Vinificatie: Na de handmatige pluk worden de druiven voorzichtig geperst. De most wordt dan gedecanteerd in stalen vaten voordat het gedeeltelijk wordt overgeheveld naar eikenhouten vaten om te gisten. De druivensoorten worden apart gevinifieerd, met specifieke programma's voor elke soort. De wijn verblijft vervolgens in roestvrijstalen kuipen, deels op fijne droesem, voordat hij wordt gestabiliseerd, gefilterd en gebotteld.

Degustatie: Deze wijn heeft ruime, aangename aroma's, gedomineerd door toetsen van citrus en rijp fruit. In de mond is hij evenwichtig, met een fijne structuur en een aangename persistentie.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij visgerechten, risotto's met zeevruchten en verse kazen.