



Montalto Gataretto Sicilien

En charmerende og fyldig økologisk hvidvin fra det solbeskinnede Sicilien, hvor den økologiske dyrkning og arbejdspraksis parret med Italiens største vinregions stordriftsfordele har resulteret i betalelig value-for-money med det sympatiske ved en miljøvenlig profil som en ekstra gevinst.

Cataratto er en lokal siciliansk drue, der giver hvidvine med god friskhed, en blomstret bouquet og behagelig fylde. De bedste resultater opnås på vestkysten nær Trapani, hvorfra Barone Montalto henter sine druer i 250-350 meters højde, og hvor de kølende havbriser holder øens ellers varme temperaturer på et tåleligt niveau. Her har Barone Montalto dyrket vin i 5 generationer, og massive investeringer i markpleje og produktionsfaciliteter har givet pote i form af rene og friske vine med stoflighed og umiddelbar drikkevenlighed.

Duften har tæt, fuldmoden frugt med melon, pære og citrus med en blomstret kerne og et elegant syrepift. Smagen har en god, cremet og letkrydret fylde, hvor modne aromaer af pære, melon og let eksotiske, blomstrede undertoner giver en kompleks helhedsoplevelse. Eftersmagen har harmonisk længde og udviser en befriende saftighed, der holdes i skak af en moden, balancerende syre.

Vi anbefaler, at Montalto Organic Cataratto nydes i omegnen af de 10-11°. Den er velegnet til intense fiskeretter, supper, smagsrige salater, lyse kødretter, men glider også helt ubesværet ned serveret uden gastronomiske forhindringer!

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk