

Barone Montalto Bianco

Italia / Sicilia



Barone Montalto ble etablert i 2000 av tre karer med en felles lidenskap for vin og det å lage vin; - Marco Martini, som er entreprenøren bak selskapet og med 10 års erfaring som vinmaker, samt brødrene Rosario og Paolo di Mario, opprinnelig fra Sicilia og vokst opp i en siciliansk vinfamilie i Santa Ninfa, i provinsen Trapani. Montaltos viner kommer fra de fantastiske områdene Belice Valley, Agrigento og Noto, områder som er ideelle for dyrking av vindruer. Jordsmonnet er kalkholdig og vinrankene vokser i drenerte og solfylte skråninger. Druene som benyttes er ofte lokale, i tillegg til de tradisjonelle Chardonnay, Cabernet Sauvignon og Merlot.

Druene er hentet fra vinmarker på Sicilia med leiraktig jordsmonn, beliggende mellom 250 og 350 meter over havet.

Type	Hvitvin
Produsent	Barone Montalto
Årgang	2022
Druetyper	70% Cataratto, 20% Grecanico, 10% Inzolia
Vinifikasjon	Tradisjonell fremstilling i ståltank.
Lagring	Vinen har ingen lagring på eikefat.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 3,8 g/l Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Bør ikke lagres
Karakteristikk	Strågul farge. Fruktig aroma med fremtredende elementer av tropisk frukt. Frisk, fruktig og velbalansert vin med god lengde.
Serveringstemperatur	10-12° C
Passer til	Dette er en meget anvendelig vin som passer som aperitiff eller til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.
Webseite	www.baronemontalto.it

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 8000791	EPD-nr 2327443	Pris Vinmonopolet kr. 194,90
Antall i kasse 12	Sortiment	Vectura nr 128505 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drinks for every moment