



Pieno Sud BIANCO Terre Siciliane IGT

Produtor: MGM

No coração da Sicília que cultivam, principalmente, as castas brancas Grecanico e Inzóliac. É de lá que trouxemos este branco de aromas frutados de lima limão, maracujá, maçã verde e pêssego. Muito elegante, fresco, com bom equilíbrio e um acabamento suave, o Pieno Sud Bianco é fácil de beber e está pronto para ser apreciado. Muito versátil na harmonização. Vai bem desde aperitivos no sunset, como queijos, pizzas, saladas, peixes e frutos do mar.

Terroir

País: Itália

Região: Sicília

Uva: 60% Grecanico/ 40% Inzolia.

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: - em tanques de inox

Por Murilo

Visual: amarelo palha brilhante

Olfativo: Aromas de maracujá, lima limão, lichia, pêssego, maçã verde...

Gustativo: Na boca, presença de fruta cítrica, minerais e florais com ótimo frescor.

Harmonização: Um vinho para dias mais quentes, nos fins de tarde de verão, combina com iscas de franco, tábua de frios, queijos, saladas, frutos do mar...

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Sicília

Diego Cusumano, renomado produtor de vinhos sicilianos, define assim: “A Sicília não é uma ilha, é um continente!”. Bom, exageros a parte, sou fã dos vinhos da Sicília, mas a viticultura por lá deu uma guinada mesmo somente nos últimos trinta anos. Antes disso, a ilha era famosa apenas pela produção do vinho MARSALA, de sobremesa. Uvas - Na verdade, a situação por lá mudou quando os produtores perceberam o potencial do seu Terroir para as outras variedades de uvas, tais como a emblemática uva Nero D’Avola e as francesas Chardonnay, Syrah e Cabernet Sauvignon. Mas não é só, pois vale destacar as outras variedades cultivadas, quais sejam: as brancas Inzolia, Catarrato, Grecanico, Fiano e Grillo; tintas Perricone e Frappato.