



TERUZZI Isola Bianca Vernaccia di San Gimignano DOCG



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Ramusis vinas, baltasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Toskana



GAMINTOJAS

[TERUZZI](#)



APDOVANOJIMAI

93 balai Raffaele Vecchione (WinesCritic.com)



ISTORIJA

TERUZZI vynuėė jkurta 1974 m. Enrico Teruzzi bei ųmonos Carmen romantiųkų Toskanos ųlaitų papėdėje ir senojo San Gimignano miesto bokųtų ir kapitelių ųeųėlyje. TERUZZI vynuėėi priklauso didųiausi *Vernaccia* vynuogynai regione: TERUZZI vynuėė driekiasi 180 ha plotu, iš kurių 94 ha vynuonynų (60 ha jų yra *Vernaccia* sodinukai). Baltoji vynuogių veislė, iš kurios pagaminami taurūs ir charakteringi vynai, kuriais XIII a. mėgavosi Europos karaliai ir didikai. ųiandien ųie vynai iš lėto vėl pradeda ųmėžuoti vyno entuziastų akiratyje siūlydami subtilią, gastronomiųką ir charakteringą aromatų paletę.



ųALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100 % *Vernaccia di San Gimignano*

Vynas brandinamas nerūdijančio plieno statinėse, siekiant išlaikyti vynuogėms būdingus pirminius aromatus. Isola Bianca etiketėje vaizduojamos triuųio ir ųuns karių figūrėlės, būdingos Gotikos laikotarpiu. Tai lyg odė ironiųkam „pasauliui aukųtyn kojom“ kuomet nekenksmingi padarai tampa medųiotojais ar net kerųtingais kankintojais (populiaru XIII – XIV a.)



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Sirpios citrinos geltonumo vinas subtilios dermės: tinkamas stuktūros, rūgųties balansas. Vynas kvėpia baltomis gėlėmis, kaulavaisiais, citrinos pyragu. Burnoje paletė nusausėja greipfruto, druskos, ųlapio akmens natomis.



VARTOJIMO BųDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie baltos mėsos patiekalų grietinėlės padaųe, sraigių, kiaulienos su keptais obuoliais, kremiųkų oųkų pieno sūrių



PATIEKIMO TEMPERATųRA

8 - 10 °C

