

ZEBO Moscato

Sicilia I.G.T.



История компании Carlo Pellegrino уходит к 1880 году, когда, руководствуясь страстью к виноградарству, Паоло Пелегрино основал на землях Марсала винодельню с мечтой производить немного, однако собственного вина. И уже через несколько лет семейное хобби превратилось в целый бизнес в сфере виноделия, успешный не только в регионе, но и во всей Италии.

Сорт винограда – Александрийский Мускат

Рожденное на землях Марсала и Пантеллерия вино имеет светло-желтый цвет и чрезвычайно освежающий аромат нектарина с легкими цветочными нотками, характерными для всех Москато. В нежном сладковатом вкусе также явно чувствуются персики. Это замечательный напиток в любое время дня, а так же идеальное сопровождение для вечеринок. Рекомендовано подавать с любыми десертами, либо с легкими блюдами.

Blancs

Сорт винограду: 80% Макабео, 20% Шарел-ло

Збір врожаю: ручний та механічний

Макабео: кінець серпня, Шарел-ло: останні 2 тижні вересня

Ферментація: в резервуарах з нержавіючої сталі

під контролем температур від 14 ° C до 16 ° C

Кулінарні рекомендації: чудово з білими сортами риби, соусами, стравами з рису і всіма видами морепродуктів.

Подавати при температурі 5-6 ° C.

Вино має солом'яний колір. Аромат яскраво виражений з трав'янисто-пряними нотами. Смак легкий, достатньо м'який та гармонійний.

Урожай	2010 року
Вуглеводи	9,65 г/100мл.
Об'єм	0,75 л
Вміст спирту	12 %
Калорійність	84,4 кКал/100мл.
Вміст цукру	2 г/л.



Rosado

Сорт винограду: 100% Темпранільо

Збір врожаю: ручний та механічний в останні 2 тижні вересня

Ферментація: холодна мацерація з виноградною шкіркою протягом 24 годин.

Ферментація в резервуарах з нержавіючої сталі при регульованій температурі 14-16 ° С.

Кулінарні рекомендації: з усіма видами легких страв, тапас, рибою, закусками, пастою і м'якими сортами сиру.

Подавати при температурі 6-8 ° С.

Вино має насичений рожевий колір. Аромат фруктовий з нотками полуниці та рожевого яблука. Смак свіжий з достатньо стійким після смаком.

Урожай	2010 року
Вуглеводи	10,34 г/100мл.
Об'єм	0,75 л
Вміст спирту	13 %
Калорійність	91,4 кКал/100мл.
Вміст цукру	1 г/л.



Vallformosa

LaViña

Tinto

Сорт винограду: 100% Темпраніло

Збір врожаю: ручний та механічний в останні 2 тижні вересня

Ферментація: напів вуглецева мацерація при температурі від 24 ° С до 26 ° С. Мацерація протягом 8 днів для екстракції кольору і аромату.

Кулінарні рекомендації: з усіма видами легких страв, тапас, сирами, паелья, м'ясом, барбекю і стравами, приготованими на грилі.

Подавати при температурі 14-16 ° С.

Вино має глибокий пурпурний колір. Аромат фруктово-пряний. Смак достатньо терпкий, збалансований і гармонійний.

Урожай	2010 року
Вуглеводи	10,99 г/100мл.
Об'єм	0,75 л
Вміст спирту	13,5 %
Калорійність	95,9 кКал/100мл.
Вміст цукру	3,5 г/л.



Vallformosa

LaViña Blanco

Semi Dulce

Сорт винограду: 80% Макабео і 20% Шарел-ло

Збір врожаю: ручний та механічний

Макабео: кінець серпня, Шарел-ло: середина вересня

Ферментація: нединамічне очищення

і ферментація в резервуарах з нержавіючої сталі

при регульованій температурі 14-16 °С

Кулінарні рекомендації: чудово з білими сортами риби, соусами, стравами з рису і всіма видами морепродуктів.

Подавати при температурі 5-6 °С.

Вино має солом'яний колір. Аромат з нотками солодких фруктів. Смак легкий та добре збалансований.

Урожай	2010 року
Вуглеводи	11,57 г/100мл.
Об'єм	0,75 л
Вміст спирту	11,5 %
Калорійність	90,54 кКал/100мл.
Вміст цукру	25,1 г/л.

