

VINO
MARKUZZI
ZALOŽENO 2008

Federico Curtaz
Gamma, Etna Bianco DOC

Název vína „Gamma“ je inspirován fyzickou kotací pro vyjádření vlivu masy tělesa na tok času v prostoru. Při ochutnávání tohoto vína se má zpomalit tok času a má se lépe vychutnat čas strávený s přáteli a blízkými lidmi u stolu.



Oblast	Sicílie, Etna, Milo, Biancavilla
Odrůda	Carricante 100%
Vinice	900 m.n.m. jižní expozice
Půda	sopečný popel, písek, bazaltické sedimenty
Klima	Chladné, nevíce deštivé na Sicílii, kontinentální
Réva	tažení keříkovitě – Albarello, 7000 keřů / 1 ha.
Výnos	6000 kg / 1 ha
Sběr	ruční, konec října
Vinifikace	odkalení a kvašení v nerez, malolaktická fermentace v dobových sudech, tonneaux
zrání	2 roky v dubových sudech různé velikosti 18 měsíců v láhvi před uvedením na trh
Potenciál	10 let s pozitivním vývojem
Degustace	Gamma je bílé vzácné víno velké finesy. Je suché, vertikální, dlouhověké, hravý vztah kyselin a těla vína. Má slámovou barvu a voní po horských bylinkách.
Servis	sklenice Balon Montrachet, 10°C, korýši, ryby, vegetariánská jídla, hřib, bílá masa.