



BAGLIO BAIATA
ALAGNA



KOSHO

TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Tipica

Sushi wine

Il Koshu e' il primo vino in Italia ad essere fatto con un blend di uve bianche siciliane selezionate per essere abbinato ai migliori piatti della cucina giapponese.

Servire a 8- 10° C

Vitigni: *Inzolia e Catarratto*

Area di coltivazione: *Marsala e Mazara del Vallo*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a contropalliera, in asciutto*

Colore: *Giallo paglierino intenso*

Profumo: *Delicatamente fruttato, varietale*

Sapore: *Fresco e strutturato, armonico*

Affinamento: *3 mesi in acciaio*

Tenore alcolico: *12% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo raso di sughero*

Koshu is the first Italian wine done with a blend of sicilian white grapes selected to be served with the best dishes of Japanese cuisine.

Serve at 8 - 10° C

Grapes: *Inzolia e Catarratto*

Cultivation area: *Marsala and Mazara del Vallo*

Training system: *Head training or cordon training, dry*

Colour: *Intense straw-yellow*

Bouquet: *Slightly fruity*

Taste: *Sfresh and structured, harmonious*

Aging: *3 months in steel*

Alcohol content: *12° by volume*

Available formats: *75cl with cork*