

# SPECIAL RESERVE WHITE RECANATI 2016

## СПЕЦИАЛ РЕЗЕРВ РЕКАНАТИ 2016



**Вино белое сухое**

**Страна:** Израиль

**Регион:** Галилея

**Сорта винограда:** 60% Руссан, 40% Марсан

**Содержание алкоголя:** 12,5%

Винодельня Recanati была основана в 2000 году Ленни Реканати и Ури Шакедом. Главной целью деятельности хозяйства стало производство оригинальных вин, которые лучше всего отражают местный терруар, из международных и средиземноморских сортов винограда.

С этой целью в долине Хефер был основан винный завод, оснащённый современным оборудованием. Для помощи и консультаций был приглашен крупный международный эксперт, Гил Шатсберг, который помог выбрать участки земли и заложить виноградники в Верхней Галилее, долине Элла и Нижней Галилее.

Шатсберг - выпускник Калифорнийского университета в Дэйвисе. Он приобрел огромный опыт благодаря своей работе на виноградниках Напы и Сономы.

### **Терруар:**

Климат региона Галилея субтропический, средиземноморского типа, относительно влажный на севере, полупустынный и пустынный на юге. Почвы разнообразные, но преобладающими являются каменистые, известняковые и галечниковые.

Линейка вин «Special Reserve» является флагманской для винодельни. Вина данной линейки создаются из винограда, выращенного на лучших участках хозяйства.

### **Винификация и выдержка вина:**

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Далее следуют прессование и медленная ферментация при контролируемой температуре. Затем вино выдерживается на дрожжевом осадке в бочках из французского дуба в течение восьми месяцев. После созревания и нескольких дегустаций винодел принимает решение о процентном соотношении вин из разных сортов и смешивании вин. Малолактическая ферментация не проводится.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** ярко-золотистый.

**Аромат:** богатый, яркий, комплексный: угадываются ноты весенних цветов, желтых фруктов, миндаля и цукатов.

**Вкус:** комплексный, полный, очень хороший баланс с долгим и фруктовым послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** вино прекрасно сочетается морскими деликатесами, птицей, паста с грибами в сливочном соусе, различные типы сыров. Температура подачи: 12-14 °С.