

LA RANDA SIGNAE ЛА РАНДА СИГНАЕ



Вино белое полусухое

Регион: Umbria IGT

Сорта винограда: 85% Грекетто, 15% Совиньон Блан

Содержание алкоголя: 13%

Компания Aliara принадлежит жителю города Бастардо Лучано Чезарини. Лучано не планировал связать свою судьбу с виноделием и обучался электротехнике в Болонье. Но в начале 2000-х годов в связи с кризисом в отрасли Лучано начинает тщательно изучать виноделие и виноградарство, покупает землю под виноградники и проектирует технологически развитую винодельню, которую назвали "Signae". Подвал для хранения вин оснащен системами изоляции от электромагнитных полей, которые предотвращают раннее и вредное старение вин.

Терруар:

Виноград выращивают с применением исключительно традиционных технологий, без использования пестицидов, по праву гордясь своим по-настоящему органическим сырьём. Помогает и благоприятный для выращивания винограда климат. До сих пор для поддержки виноградной лозы здесь используют деревья и другие естественные опоры, как это было во времена этрусков, весь урожай собирается исключительно вручную.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается во 2 декаде сентября, в момент его оптимальной зрелости. На винодельне ягоды мягко давят. Полученное сусло помещается в дубовые бочки, где и проводится процесс брожения. Ферментация проходит при контролируемой температуре (максимум 18°C) в течение 1-2 недель. После фильтрации, холодной стабилизации и дополнительной очистки вина следует микрофильтрация и розлив в бутылки.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотисто-соломенный.

Аромат: Выразительные ноты тропических фруктов (ананас), сладостей, ванили и спелых яблок.

Вкус: Освежающее, с хорошей кислотностью, сбалансированное, с элегантными нотами белых фруктов в послевкусии.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, с морепродуктами, рыбой, грибами, мягкими и полутвердыми сырами. Температура подачи: 10-12°C.