

BLANC DE NOIR GALIL MOUNTAIN

БЛАН ДЕ НУАР ГАЛИЛ МАУНТИН



Вино белое сухое

Страна: Израиль

Регион: Верхняя Галилея

Сорта винограда: 65% Пино Нуар, 22% Санджовезе, 13% Гренаш.

Содержание алкоголя: 12%.



Хозяйство Galil Mountain Winery было основано в 2000 году недалеко от кибуца (сельскохозяйственной коммуны) Йирон как совместный проект двух всемирно известных компаний: Golan Heights Winery и Kibbutz Yiron Galil Mountain Winery. Винодельня хозяйства располагается практически на вершине горного хребта Верхняя Галилея. В работе компания сохраняет тонкий баланс между традициями и современными технологиями.

Используя несколько виноградников, современные производственные мощности и проверенный временем опыт, Galil Mountain Winery предлагает отличный выбор вин. Компания является приверженцем концепции устойчивого виноградарства и виноделия и осуществляет деятельность по органическим принципам.

Терруар:

Собственные виноградники хозяйства располагаются в регионе Верхняя Галилея, считающимся одним из лучших винодельческих регионов Израиля.

Предприятие располагает шестью участками виноградников с различными природно-климатическими условиями. Лозы располагаются на высоте 850 метров над уровнем моря. Почвы разнообразные: известковые, кремниевые, базальтовые, глинистые, каменистые.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается вручную и доставляется на винодельню. Далее следуют дробление, мягкое прессование, мацерация. Алкогольная ферментация длится 3 недели. После окончания ферментации вино отделяют от тяжелого осадка и выдерживают несколько месяцев на тонком дрожжевом осадке в резервуарах из нержавеющей стали.

Вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута и является кошерным.



Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-золотистый.

Аромат: яркий, богатый: ноты груши, зелёного яблока и абрикоса переплетаются с оттенками лайма и цитрусовых.

Вкус: освежающий и хорошо сбалансированный кислотностью, с долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно сочетается с морепродуктами, рыбой на гриле и с мягкими сырами. Температура подачи: 12-14 °С.