

TIRSAT GURRA DI MARE

ТИРСАТ ГУРРА ДИ МАРЕ



Вино белое сухое

Категория: Sicilia IGT

Сорта винограда: 50% Шардоне, 50% Вионье

Содержание алкоголя: 12,5%

Объем производства: 2000 бутылок

Способ сбора урожая: полностью ручной

«Гурра ди Маре» – новое приобретение группы компаний «Домини Каstellаре ди Каstellина» и ее вторая сицилийская винодельня. Гурра – это местное название небольшого горного потока, впадающего в море. Символом хозяйства является пальмовое дерево. Это растение имеет огромное значение для истории и ландшафта Сицилии, но в настоящее время оно серьезно страдает от вредителя – пальмового долгоносика. Поэтому часть дохода от продаж вин «Гурра ди Маре» идет на исследования с целью разработки наиболее эффективного средства для борьбы с этими насекомыми.

Терруар:

Винодельня Гурра ди Маре расположена в местечке Менфи, недалеко от пляжа Порто Пало. Рядом с ней раскинулись виноградники площадью 7 га с лозами сортов Шардоне и Вионье, хорошо освещаемые ярким солнцем и обдуваемые прохладным морским бризом. Здесь вино "Tirsat" обретает свою уникальность и неповторимость. "Тирсат" в переводе с арабского означает "камень в воде" и указывает на скалы, спускающиеся к морю от виноградников.

Винификация и выдержка вина:

Брожение протекало в стальных чанах 15 дней при контролируемой температуре 15°C. Проводилась малолактическая ферментация. Выдержка 8 месяцев в стальных чанах, затем еще 4 месяца в бутылке.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий золотистый.

Аромат: Сложный и насыщенный с нотками абрикосов, спелых персиков, белых цветов, специй и меда.

Вкус: Округлый и гармоничный, с выраженными тонами экзотических фруктов и приятной освежающей кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к разнообразным легким закускам, салатам, рыбным блюдам. Температура подачи: 10-12°.



Оценки и рейтинги:

Wine&Spirits Magazine'2011 – 92 балла;

Luca Gardini'14 – 82 балла.