

PINOT GRIGIO BORGO TESIS FANTINEL

ПИНО ГРИДЖО БОРГО ТЕЗИС ФАНТИНЕЛЬ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Grave del Friuli DOC

Сорта винограда: 100% Пино Гриджио

Содержание алкоголя: 12,5%

Период сбора урожая: конец августа, начало сентября

Объем бутылки: 0,375 л и 0,75 л

Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекция вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Терруар:

Винный регион **Фриули-Венеция-Джулия** характеризуется многогранным ландшафтом, созданным из прибрежных равнин, гор и плато. Виноградники расположены на террасах из покатых холмов, которые идеально подходят для культивирования виноградарства. Осадки имеют в основном интенсивный и кратковременный, а не длительный характер, что в совокупности с ярким солнечным климатом прекрасно подходит для созревания сочного и ароматного винограда.

Винификация и выдержка вина:

Сбор урожая с использованием машин. Ягоды раздавливаются, подвергаются гребнеотделению, а затем охлаждаются. После прессования сусло направляется на ферментацию при температуре 14-15°C.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенный с медными отблесками.

Аромат: Свежий, нотки цитрусов переплетаются с нюансами полевых трав и меда.

Вкус: Яркий, свежий, с цитрусово-цветочным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо с закусками, морепродуктами, пастой, блюдами из риса и даже легкими супами. Температура подачи: 10-12 °C.