

LAMBRUSCO BIANCO ABBAZIA

ЛАМБРУСКО БЪЯНКО АББАЦИЯ



Вино белое игристое полусладкое

Аппелласьон: Италия, Эмилия IGT.

Сорт винограда: Саламино, Анчеллотта, Марани, Маэстри.

Содержание алкоголя: 8%.

Остаточный сахар: 45 г/л.



Винодельческое хозяйство Аббация производит свои вина с 1948 г. Сегодня во главе Дома стоит Марио Сантеро и трое его детей, представляющие четвертое поколение семьи виноделов.

Каза Виникола Аббация, расположенная по соседству с действующим бенедектинским аббатством (а “Аббация” в переводе с итальянского означает аббатство) в местечке Санто Стефано Бельбо в Пьемонте, производит вина с 1948 года. Собственные виноградники хозяйства охватывают 60 гектар.

Сквозь поколения семья Сантеро несет гордость за свои виноградники, осознавая значимость культурного и исторического наследия. За годы остались неизменными страсть к вину, любовь к природе, а опыт, накопленный поколениями только растет.

Сегодня Дом находится в надежных руках трех братьев Сантеро - Пьерлуиджи, Уолтер и Анналиса.

Терруар: виноградники располагаются на равнинных территориях региона Эмилия-Романья на почвах, богатых глиной и известняком.

Винификация и выдержка вина: после сбора виноград быстро доставляют на винодельню, где отделяются гребни и ягоды мягко давят.

Алкогольное брожение проводится в стальных чанах при контролируемой температуре. Вторичное брожение проходит в специальных герметичных чанах (автоклавах) из нержавеющей стали, и длится несколько недель. Во время этого процесса углекислый газ не находя выхода, растворяется в вине. Чтобы избавиться от осадка, на пике вторичного брожения суло резко охлаждается до -5 °С. Под давлением и с помощью фильтров вино разливается по бутылкам, после чего сразу же готово к употреблению.



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-соломенный с легкими золотыми отблесками.

Аромат: яркий, цветочный, с нотками спелых яблок, персиков и медовыми нюансами.

Вкус: сладкий, с приятным фруктовым послевкусием, гармоничный.

Гастрономические рекомендации: вино хорошо подойдет к сырам, баклажанам на гриле, а также к десертам, например, к песочному печенью. Температура подачи: 10-12 °С.