

# 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.