

ECLISSE LA RONCAIA ЭКЛИСС ЛЯ РОНКАЯ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Venezia-Giulia IGT

Сорта винограда: 90% Совиньон Блан, 10% Пиколит

Содержание алкоголя: 13,5%

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:

Виноград собирается с виноградника, расположенного в муниципалитете Тарченто и Аттимис. Виноград произрастает на высоте 200 м над уровнем моря. Тип почвы – мергель эоценового происхождения. Виноградник выращивается по системе Гюйо с плотностью посадки 4200 лоз/га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в начале сентября. Сорта винограда для производства вина ферментируются отдельно в стальных чанах при контролируемых температурах (не выше 18 °С), а также в барриках. Далее следует выдержка вина на осадке. Вино подвергается минимальной фильтрации, разливается в бутылки в конце весны и поступает на рынок лишь после 3 месяцев выдержки в горизонтальном положении.

Оценки и рейтинги:

Wine-Searcher'11 – 94 балла;

Wine & Spirits'11 – 91 балл;

Robert Parker'10 – 90 баллов;

James Suckling'16 – 93 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенно-желтый с зеленоватыми отблесками.

Аромат: Насыщенный, фруктовый с нотками белых персиков и полевых цветов.

Вкус: Вино с высоким уровнем кислотности, которая с выдержкой снижается, хорошей структурой и балансом.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с морепродуктами, сырой или приготовленной на пару рыбой. Температура подачи: 10-12 °С.