



## CHARDONNAY TURA WINERY ШАРДОНЕ ТУРА ВАЙНЕРИ



**Вино белое сухое**

**Страна:** Израиль

**Зона производства:** Иудейские холмы, Израиль

**Сорта винограда:** 100% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 14%.



Tura Estate Winery - это семейная винодельческая компания. Она была основана Вередом и Эрезом Бен Саадон в 2003 году в местечке Рахелим как усадьба. Первые 5 гектаров виноградников были посажены в 1997 году. Сейчас винодельне Tura Estate Winery принадлежит около 150 гектаров виноградников.

Веред и Эрез Бен Саадон - профессиональные энологи. Они изучали энологию в колледже Тель Хай и в университете Ариэля. В первый год винодельня произвела 1200 бутылок, а через год производство увеличилось до 2800 бутылок. Сейчас средний объём производства - 85 тыс. бутылок в год.

Все вина Tura Estate Winery - кошерные. Они произведены с соблюдением всех требований Кашрута и подходят для праздника Пейсах.

**Терруар:** виноградники располагаются на высоте 850 метров над уровнем моря. Большая высота и горная местность обеспечивают оптимальный климат для возделывания винограда.

Виноградники Tura Estate Winery были признаны одними из лучших виноградников в Израиле. Почвы на виноградниках разнообразные: песчаные, глинистые, вулканические. Встречается Terra Rossa - карбонатно-глинистая почва.

Виноградники представлены следующими сортами: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Шираз, Пти Вердо, Пино Нуар и Шардоне, Совиньон Блан, Гевюрцтраминер и Вионье.

**Винификация и выдержка вина:** виноград бережно собирается и доставляется на винодельню. Далее следуют дробление, мягкое прессование, мацерация. Алкогольная ферментация проводится в ёмкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре.

Далее вино выдерживается около 10 месяцев в бочках из французского дуба с еженедельным батоннажем.

Вино произведено с соблюдением всех требований Кашрута и является кошерным.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** соломенно-жёлтый.

**Аромат:** богатый: ноты ананаса, груши, дыни и белого персика переплетаются с оттенками желтой сливы, лимона, карамели и ванили.

**Вкус:** богатый и насыщенный, с маслянистой структурой и сбалансированной кислотностью.

**Гастрономические рекомендации:** вино прекрасно сочетается с широким ассортиментом блюд, таких как паста в сливочном соусе, ньокки со сливками и рыба на гриле. Температура подачи: 12-14 °С.