

# MOSCATO BARTENURA

## МОСКАТО БАРТЕНУРА



**Вино белое сладкое**

**Категория:** Provincia di Pavia IGT

**Сорт винограда:** 100% Мускат

**Содержание алкоголя:** 5%

**Остаточный сахар:** 118,8 г/л.

Овадья из Бертиноро - равнин, путешественник и комментатор Мишны (первого письменного текста, содержащий в себе основополагающие религиозные предписания ортодоксального иудаизма) был известен, как «Бартенура». В его честь и были названы эти выдающиеся итальянские вина.

### **Терруар:**

Пьемонт – винодельческая зона Италии, расположенная у подножья Альп. Множество рек не только отлично дренируют почву, но и благоприятно влияют на климат. Отличительной чертой виноградарства и виноделия Пьемонта является то, что практически все лучшие виноградники располагаются на холмах.

Виноградники хозяйства имеют юго-западную экспозицию, и разбиты на известняково-глинистой почве, на высоте 250 и 400 м над уровнем моря.

### **Винификация и выдержка вина:**

После сбора винограда ягоды деликатно прессуются и подвергаются продолжительной мацерации для большего извлечения цвета и ароматических составляющих. Далее происходит алкогольная ферментация, после чего в виноградный сок добавляются сахар или тиражный ликер. Вторичное брожение происходит в специальных герметичных чанах из нержавеющей стали, и длится несколько недель. Во время этого процесса углекислый газ не выходит наружу, а наполняет собою вино. Чтобы избавиться от осадка, на пике вторичного брожения сок резко охлаждается до -5 градусов. Под давлением и с помощью фильтров вино разливается по бутылкам, после чего сразу же готово к употреблению.

Надзор за производством кошерной продукции: Rabbi Garelik, Rabbi Weissmandl, OU.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Бледно-соломенный.

**Аромат:** Цветочный, чувствуются нотки мускатного ореха, груши, дыни и мандарина.

**Вкус:** Живое и освежающее, сладкое вино. Продолжительное послевкусие.

### **Гастрономические рекомендации:**

Прекрасно подходит в качестве аперитива, а также к сырам и легким десертам.  
Температура подачи: 6 - 8 °С.