

FANTINI TREBBIANO D'ABRUZZO

ФАНТИНИ ТРЕББЬЯНО Д'АБРУЦЦО



Вино белое сухое

Аппелласьон: Trebbiano D'Abruzzo DOC

Сорт винограда: 100% Треббьяно

Содержание алкоголя: 12%

Сравнительно молодая винодельческая компания Farnese Vini за короткий промежуток времени стала одним из крупнейших производителей вин юга Италии с годовым объемом производства более 13 миллионов бутылок. Бренд «Farnese» известен во всем мире, а вина компании давно признаны винными критиками, что доказывают более тридцати золотых медалей и других наград, полученных на международных выставках. Более того, три года подряд компания называлась «компанией года» в винной индустрии, пять раз её вина признавались «винами года».

Своё название хозяйство получило в честь королевской семьи Фарнезе – принцессы Маргариты Австрийской и ее мужа, заложивших здесь основы качественного виноделия в 16 веке. Вина производимые ими были высочайшего уровня и подавались на приемах по всей Европе.

Сегодня хозяйство Farnese владеет виноградниками в пяти регионах юга Италии. И хотя ее нельзя назвать бутиковой винодельней, но здесь уделяют большое внимание деталям производства.

Терруар:

Виноград происходит из уникального местечка между Апеннинскими и Адриатическим морем, и собирается с участка Ортона.

Винификация и выдержка вина:

Деликатное гребнеотделение, затем ягоды мягко давят. Алкогольное брожение длится 20 дней при температуре 12°C.

После фильтрации вино разливается по бутылкам.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий, соломенно-желтый.

Аромат: Яркий цветочно-цитрусовый аромат, с оттенками мушмулы, персика и цветов апельсина.

Вкус: Полнотелый, хорошо сбалансированный, свежий, яркий вкус.

Гастрономические рекомендации:

Отлично сочетается с рыбой, легкими закусками, белым мясом (курица или кролик) и блюдами паназийской кухни. Температура подачи: 12-14°C.