

MOSCATO SPUMANTE ABBAZIA МОСКАТО СПУМАНТЕ АББАЦИЯ



Вино белое игристое сладкое

Аппелласьон: Piemonte DOC.

Сорт винограда: 100% Москато.

Содержание алкоголя: 7,5 %.

Остаточный сахар: 89-95 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 преимущественно на холмистых территориях в регионе Пьемонт на почвах, представляющих из себя смесь известняка с глиной.

Винификация и выдержка вина: после сбора виноград быстро доставляют на винодельню, где они отделяются от гребней, а ягоды мягко давят.

Алкольное брожение - в стальных чанах при контролируемой температуре. Вторичное брожение проходит в специальных герметичных стальных чанах, и длится несколько недель. Во время этого процесса углекислый газ не находя выхода, растворяется в вине. 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.



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: цветы и спелые фрукты. Устойчивый, гармоничный, сложный аромат.

Вкус: сладкий, деликатный, ароматный.

Гастрономические рекомендации: прекрасно сочетается с легкими салатами, овощными пиццами, пастой с креветками, сырами, а также с десертами: пироги и чизкейки. Температура подачи: 8 - 10 °С.