

# PROSECCO THE INDEPENDENT BRUT FANTINEL ПРОСЕККО ИНДЕПЕНДЕНТ БРЮТ ФАНТИНЕЛЬ



## Вино белое игристое брют

**Аппелласьон:** Prosecco DOC

**Сорта винограда:** 100% Глера

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Остаточный сахар:** 11 г/л

**Содержание алкоголя:** 12%

Prosecco Limited Edition или The Independent Prosecco – совместный проект двух известных итальянских компаний. Во главе одной стоит Lapo Elkann – наследник империи Fiat, основатель бренда Italia Independent (I-I), икона стиля и медийная личность; вторая – одна из ведущих винодельческих компаний Италии – Gruppo Vinicolo Fantinel принадлежит Marco Fantinel. Данное вино объединяет в себе традиции и инновации, неповторимый итальянский стиль и высочайшее качество, характерное винам Fantinel. Запоминающийся и лаконичный дизайн бутылки перекликается с последними коллекциями “I-I”.

### Терруар:

Виноградник располагается в регионе Фриули Граве на высоте 100 метров над уровнем моря у самого подножия Доломитовых Альп, которые защищают его от неблагоприятного воздействия холодных северных ветров.

Почвы с высоким содержанием гравия.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную, гребни отделяются, а ягоды мягко прессуются, затем сусло охлаждается. Далее следует отжим, после чего вино фильтруется и ферментируется при температуре 14-15° С. После первичной ферментации, вино помещается в закрытый резервуар на 100 дней, где подвергается вторичному брожению до тех пор, пока давление в нем не достигнет 6 бар.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Светло-соломенный с зеленоватым оттенком.

**Аромат:** Интенсивный и очень элегантный, с цветочными тонами и деликатными фруктовыми нотами.

**Вкус:** Привлекательный и бархатистый.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с карпаччо из курицы, ризотто с морепродуктами или грибами, дим-сам, а также с десертами: с эклерами или бисквитным тортом. Температура подачи: 8 - 10 ° С.