

# FANTINI CHARDONNAY FARNESE

## ФАНТИНИ ШАРДОНЕ ФАРНЕЗЕ



**Вино белое полусухое**

**Регион:** Абруццо

**Сорт винограда:** 100% Шардоне

**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 Аппеннинами 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:** Интенсивный и достаточно устойчивый, с нотами тропических фруктов и оттенками соломы.

**Вкус:** Полнотелый, хорошо сбалансированный, интенсивный, с довольно длительным послевкусием.

### **Гастрономические рекомендации:**

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