

LA FENICE BIANCO PUGLIA ЛА ФЕНИЧЕ БЪЯНКО АПУЛИЯ



Вино белое сухое

Регион: Саленто, Апулия

Сорта винограда: Шардоне, Мальвазия Бьянка

Содержание алкоголя: 12%



Культура виноделия Саленто, полуострова в южной части региона Апулия, насчитывает более 3 тысяч лет. Еще в доримскую эпоху жители Древней Греции завезли на полуостров первые ростки виноградной лозы, и с тех пор идеальные климатические условия способствовали расцвету виноделия на этой благодатной земле.

Саленто всегда был знаменит производством полнотелых, высокотанинных красных вин, которые с возрастом становятся все более изысканными. В последние десятилетия, с развитием бизнеса транснациональных корпораций и унифицированной культуры потребления, виноделие Саленто, основанное на консервативных вековых традициях, оказалось в тени более массовых регионов винного производства. К счастью, с возвратом интереса к истинному качеству продуктов питания и ростом числа настоящих ценителей вина, перед виноделами Саленто открываются новые перспективы.

Из пепла заброшенных поместий Саленто и разрозненных частных виноградников, десятилетиями лелеемых пожилыми влюбленными в свое дело хозяевами, была создана новая винодельческая компания LA FENICE - в честь птицы Феникс, восстающей из пепла и обретающей новую жизнь.

Терруар:

Виноградники расположены на рыхлой почве средней глубины. Терруар Саленто – земля солнца, моря и ветра – является идеальным для сорта Шардонне.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в середине сентября. Длительная ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Выдержка вина также проходит в стальных чанах.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло соломенный.

Аромат: Интенсивный, с нотами спелого персика, абрикоса, желтых цветов и сушеной цедры лимона.

Вкус: Яркий, с приятной кислотностью и длительным фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно на аперитив, с морепродуктами и легкими рыбными блюдами, не очень острой азиатской кухней, например, с роллами. Температура подачи: 10-12 °С.