

# LAMBRUSCO ROSATO ABBAZIA

## ЛАМБРУСКО РОЗАТО АББАЦИЯ



**Вино игристое розовое полусладкое**

**Аппелласьон:** Эмилия IGT.

**Сорта винограда:** 100% Ламбруско.

**Содержание алкоголя:** 8%.

**Остаточный сахар:** 45 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 на равнинных территориях региона Эмилия-Романья на почвах, богатых глиной и известняком.

**Винификация и выдержка вина:** после сбора грозди винограда быстро доставляют на винодельню, где отделяют от гребни и ягоды мягко давят.

Алкогольное брожение проводится в стальных чанах при контролируемой температуре. Вторичное брожение проходит в специальных герметичных чанах (автоклавах) из нержавеющей стали, и длится несколько недель. Во время этого процесса углекислый газ не находя выхода, растворяется в вине. Чтобы избавиться от осадка, на пике вторичного брожения суло резко охлаждается до -5 °С. Под давлением и с помощью фильтров вино разливается по бутылкам, после чего сразу же готово к употреблению.



**Органолептические характеристики:**

**Цвет:** ярко-розовый.

**Аромат:** гармоничный: ноты спелых ягод переплетаются с легкими цветочными нюансами.

**Вкус:** сладкий, ягодный, комплексный, с приятным послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** прекрасно на аперитив или с различными десертами.  
Температура подачи: 10-12 °С.