

PROSECCO SPUMANTE ABBAZIA ПРОСЕККО СПУМАНТЕ АББАЦИЯ



Вино белое игристое сухое

Аппелласьон: Prosecco DOC.

Сорт винограда: 100% Глера.

Содержание алкоголя: 11,5%.

Остаточный сахар: 14-18 г/л.



Винодельческое хозяйство Аббатция производит свои вина с 1948 г. Сегодня во главе Дома стоит Марио Сантеро и трое его детей, представляющие четвертое поколение семьи виноделов.

Каза Виникола Аббатция, расположенная по соседству с действующим бенедектинским аббатством (а “Аббатция” 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 расположены в холмистой части региона, защищенные от ветров цепью Доломитовых гор. Почвы известняковые, с присутствием глины и песка.

Винификация и выдержка вина: после сбора виноград быстро доставляют на винодельню, где проводят отделение гребней, затем ягоды мягко давят.

Алкогольное брожение проводится 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 сусло 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 с легким золотым блеском.

Аромат: деликатный с фруктово-цветочным букетом.

Вкус: легкий, освежающий. Вино с приятной и гастрономичной кислотностью.

Гастрономические рекомендации: хорошо с овощными салатами с авокадо и артишоками, с морепродуктами, курицей, сырами и десертами, например, крем-брюле или бисквитный торт. Температура подачи: 8 - 10 °C.