

PROSECCO BARTENURA

ПРОСЕККО БАРТЕНУРА



Вино белое игристое

Аппелласьон: Prosecco DOC

Сорт винограда: 100% Глера

Содержание алкоголя: 11,5%

Остаточный сахар: 13,0 г/л



Овадья из Бертиноро - раввин, путешественник и комментатор Мишны (первого письменного текста, содержащий в себе основополагающие религиозные предписания ортодоксального иудаизма) был известен, как «Бартенура». В его честь и были названы эти выдающиеся итальянские вина.

Терруар: почвы разнообразные: мергельные, каменистые (песчаник), известковые, вулканического происхождения, базальтовые, аллювиальные, морского происхождения и песчаные, глинистые, туфовые.

Виноградники расположены на холмах Конельяно в регионе Венето северо-восточной части Италии на высоте 180-250 м., на песчано-глинистой почве.

Винификация и выдержка вина: после завершения алкогольной ферментации, в вино добавляются тиражный ликер. Вторичное брожение происходит в специальных герметичных чанах (автоклавах) из нержавеющей стали, и длится несколько недель. По завершению процесса, чтобы избавиться от осадка, вино резко охлаждается до -5 °С. Под давлением и через фильтры вино разливается по бутылкам, после чего сразу же готово к употреблению.

Надзор за производством кошерной продукции: Rabbi Garelik, Rabbi Weissmandl, OU.



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: нежный, оттенки персика и клубники, с теплыми бисквитными нотками.

Вкус: вино обладает живым, свежим, отлично структурированным вкусом с нотками спелого персика и дыни, сбалансированной кислотностью и приятным продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: прекрасно подходит в качестве аперитива, с легкими салатами, закусками, пастой, морепродуктами, сырами и легкими десертами. Температура подачи: 6 - 8 °С.