

ASTI SPUMANTE ABBAZIA

АСТИ СПУМАНТЕ АББАЦИЯ



Вино белое игристое сладкое

Аппелласьон: Asti DOCG.

Сорт винограда: 100% Москато Бьянко.

Содержание алкоголя: 7,5 %

Остаточный сахар: 89-95 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 бенедиктинским 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 преимущественно на холмистых территориях в регионе Пьемонт на почвах, представляющих из себя смесь известняка с глиной.

Винификация и выдержка вина: после сбора виноград быстро доставляют на винодельню, где отделяют гребни и ягоды мягко давят.

Алкогольное брожение - 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 сок 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: светло-соломенный с легким золотым отблеском.

Аромат: фруктовый, гармоничный: ноты спелого персика и абрикоса переплетаются с нюансами имбирно-медового пряника.

Вкус: сладкий, приятный и гармоничный.

Гастрономические рекомендации: прекрасно на аперитив, а также с ванильным или апельсиновым сорбетом и с песочным печеньем. Температура подачи: 8 - 10 °С.