

FRONTIERE FANTINEL ФРОНТЬЕРЕ ФАНТИНЕЛЬ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Collio DOC

Сорта винограда: 50% Фриулано, 30% Пино Бьянко, 20% Шардоне

Содержание алкоголя: 13%

Период сбора урожая: конец августа, начало сентября

Способ сбора урожая: полностью ручной

Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекции вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Терруар:

Виноград собирается с виноградника Venko, произрастающего на высоте 200 м над уровнем моря в зоне Collio. Тип почвы – мергель эоценового происхождения.

Осадки имеют в основном интенсивный и кратковременный, а не длительный характер, что в совокупности с ярким солнечным климатом прекрасно подходит для созревания сочного и ароматного винограда.

Винификация и выдержка вина:

Ягоды, собираются вручную подвергаются гребнеотделению и мягкому прессованию. Затем следует непродолжительное настаивание мезги на сусле при низких температурах (3-4°C) в течение 10-12 часов. Далее отжим, фильтрация и ферментация при температуре не выше 17°C. Частично брожение проходит в бочках тонно из французского дуба.

Оценки и рейтинги:

Decanter World Wine Awards'12 –

Бронзовая Медаль;

James Suckling'17 – 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенно-желтый.

Аромат: Гармоничный, с нотами спелых тропических фруктов, миндаля и сушеных трав.

Вкус: Бархатистый, прекрасно сбалансированный.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с морепродуктами, нежными блюдами из птицы.

Температура подачи: 10-12 °C.