

ROSE BRUT FANTINEL

РОЗЕ БРЮТ ФАНТИНЕЛЬ



Вино игристое розовое брют

Аппелласьон: Grave del Friuli DOC

Сорта винограда: 90% Пино Нуар, 10% Шардоне

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 12%



Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы была создана коллекция 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:

Виноградник Tauriano di Splimbergo располагается в регионе Фриули Граве на высоте 100 метров над уровнем моря у самого подножия Доломитовых Альп, которые защищают его от неблагоприятного воздействия холодных северных ветров. На винограднике поддерживается крайне низкая урожайность.

Почвы с высоким содержанием гравия.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в момент его полного вызревания. Ягоды мягко давят, чтобы получить розовый цвет.

Вино производится по методу Шарма. Брожение протекает в нержавеющей чанах. После первичной ферментации, вино помещается в закрытый резервуар на 2 месяца, где подвергается вторичному брожению до тех пор, пока давление в автоклаве не достигнет 6 бар.

Вино выдерживается в стальных чанах в течение 5 месяцев (150 дней).



Органолептические характеристики:

Цвет: Классический бледно-розовый.

Аромат: Интенсивный, с нотами красных фруктов и поджаренного хлебного тоста.

Вкус: Элегантное вино, с бархатной структурой и нотами ягод в послевкусии. .

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно на аперитив, с различными салатами, паштетами, рыбой и устрицами.
Температура подачи: 10-12° С.