

SOAVE SANT'ORSOLA COABE CAHT'OPCOЛA



Вино белое сухое

Аппелласьон: Soave DOC

Сорт винограда: 100% Гарганега

Содержание алкоголя: 11%

Fratelli Martini Secondo Luigi является одним из крупнейших семейных винодельческих предприятий Италии, корни успеха которого уходят в семью Мартини. Усилиями этой семьи мечта о великом виноделии воплотилась в жизнь. В 1947 году Секондо Мартини, отец Джанни, решил вместе со своим братом Луиджи преобразовать страсть, связывающую его с родной землей, Ланге, в настоящий бизнес и основал компанию. В 70-ые годы благодаря подключению к работе Джанни Мартини, сегодняшнего президента, хозяйство Fratelli Martini начало экспансию на международных рынках. Эта стратегия привела компанию к настоящему успеху, дополнительно укрепленному вхождением в 2011 году дочери Джанни Элеоноры, привнесшей с собой женственность подхода и свежие идеи.

Семья владеет четырьмя отдельными винодельческими хозяйствами, где производятся вина, получаемые из, произрастающего на их территории винограда.

Целая линейка вин была названа в честь Святой Урсулы (Sant Orsola), которой была посвящена небольшая церковь на территории фермы, где крестили братьев Секондо и Луиджи,

Терруар:

Соаве – винодельческий район, расположенный в регионе Венето юго-восточнее Вероны. Характеризуется пологим ландшафтом и вулканическими почвами богатыми микроэлементами, которые приносят в вино характерные минеральные ноты.

Винификация и выдержка вина:

После сбора винограда, достигшего оптимальной зрелости, ягоды направляются на винодельню и подвергаются прессованию. Полученное сусло помещается в нержавеющие стальные чаны, где начинается процесс брожения. Ферментация проходит при контролируемой температуре (максимум 18°C) в течение 1-2 недель.



Органолептические характеристики:

Цвет: полупрозрачный с зеленоватыми отблесками. .

Аромат: Элегантные ноты белых фруктов, с легкими цитрусовыми оттенками, а также нюансами букета полевых цветов.

Вкус: Мягкий и округлый, минеральная стилистика.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается с рыбными закусками и мясом птицы под грибным и сливочным соусом. Температура подачи: 8 – 10°C.