

# SEGAL'S WHITE СЕГАЛ БЕЛОЕ



## Вино белое сухое

**Регион:** Негрев, субрегион Дан

**Сорта винограда:** Коломбар, Совиньон Блан, Мускат

**Содержание алкоголя:** 11%



Основанная в 1990 году Боксером Шмоелем и Яиром Лернером, компания Баркан на сегодняшний день производит более 10 млн бутылок в год и по праву является вторым по величине винным производителем Израиля. Все вина под маркой «Баркан» производятся в соответствии с требованиями Кашрута.

С 1999 года компания развивает новые мощности в Киббуце Хулда. Здесь производство снабжено современным оборудованием, кондиционированными складами, что гарантирует качество вин. Посетители завода могут посещать не только производственные помещения, которые являются старейшими в Израиле, а так же комнаты дегустаций и винный музей.

Благодаря разнообразному ассортименту вин, компания Баркан получила не одну золотую медаль на выдающихся международных соревнованиях.

### Терруар:

Регион Дан – один из субрегионов винодельческого района Самсон к западу от Иудейской долины, характеризуется холмистой местностью с каменистыми, богатыми железом почвами и жарким сухим климатом.

### Винификация и выдержка вина:

После сбора полностью созревший виноград доставляется на винодельню, мягко прессуется. После окончания процесса ферментации вино проходит процедуру стабилизации и оклейки, а затем разливается по бутылкам.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Светло-соломенный.

**Аромат:** Богатый аромат спелых белых фруктов, цитрусовых (грейпфрут), угадываются цветочные нотки.

**Вкус:** Яркая, свежая кислотность, среднее тело, яблочно-цитрусовое послевкусие.

### Гастрономические рекомендации:

Вино составит идеальную пару с домашней птицей и твердыми сырами.

Температура подачи: 10-12°C.