

SPUMANTE BRUT PARUSSO

СПУМАНТЕ БРЮТ ПАРУССО



Вино белое игристое сухое

Регион: Пьемонт

Сорт винограда: 100% Неббиоло

Содержание алкоголя: 12,5%

Остаточный сахар: 5,3 г/л

Объем производства: 5 000 бутылок



В местечке Буссия, на холме Брикко Ровелла находится винодельческое предприятие Армандо Паруссо, где на 20 гектарах виноградников семья виноделов Паруссо на протяжении уже четырех поколений производит свои тонкие и элегантные вина. Здесь искусство и наука объединяются, гарантируя производство вин с великим характером и в идеальной гармонии с терруаром.

Терруар:

Виноградники расположены в коммунах Кастильоне Фалетто и Монфорте д'Альба, в самом сердце региона Бароло, холмы которого образованы союзом двух типов почвы – Тортонийской и Эльвезианской. Плотность виноградников составляет 5000 лоз на гектар. Виноградники расположены на высоте 300 - 400 метров и имеют северо-западную и северо-восточную экспозицию.

Винификация и выдержка вина:

После сбора урожая, ягоды еще некоторое время отлеживаются в специальном помещении, где поддерживается определенная температура и влажность. Неббиоло винифицируют как белое вино, причем, ферментации подвергается лишь 40% суслу – его лучшая часть, именуемая “Mosto fiore”. Брожение проходит частично в стальных емкостях, частично – в дубе с регулярным батонажем.

Накануне Рождества в вино добавляется сусло, которое предварительно выдерживается в течение 30 – 40 дней. Оно необходимо для активации вторичной ферментации в бутылке.

Вино выдерживается в течение 30 – 36 месяцев на осадке. Ремюаж и дегоржаж осуществляются вручную.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-персиковый оттенок.

Аромат: Свежий и элегантный с тонким ароматом абрикоса, клубники и спелого яблока и тоном поджаренного хлебного тоста.

Вкус: Освежающее вино, с фруктово-цветочными нотками, чуть маслянистой структурой и длительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, а также с различными салатами и коровьими и козьими сырами. Температура подачи: 8-10°C.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'11 – 90 баллов.

