

CUVEE BRUT SANT'ORSOLA КЮВЕ БРЮТ САНТ'ОРСОЛА



Вино белое игристое брют

Страна: Prosecco DOC

Сорта винограда: 40% Глера, 30% Гарганега, 30% Треббьяно.

Содержание алкоголя: 11%

Содержание сахара: 10,5 г/л

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 (Saint Orsola), которой была посвящена небольшая церковь на территории фермы, где крестили братьев Секондо и Луиджи.

Винификация и выдержка вина: алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Вторичное брожение проходит в специальных герметичных стальных чанах, и длится несколько недель. Во время этого процесса углекислый газ не находя выхода, растворяется в вине. Под давлением и с помощью фильтров вино разливается по бутылкам, после чего сразу же готово к употреблению.



Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-желтый с зеленоватыми отблесками.

Аромат: средней интенсивности, преобладают фрукты и тонкие тона белых цветов.

Вкус: свежий, сухой с фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации: отлично подходит в качестве аперитива, подходит под многие виды паст, пироги и омлеты. Температура подачи: 6 - 10 °С.