

CHARDONNAY KRIS

ШАРДОНЕ КРИС



Вино белое сухое

Категория: Vigneti delle Dolomiti IGT

Сорт винограда: 100% Шардоне

Способ сбора урожая: полностью ручной

Возраст лоз: 30-50 лет

Содержание алкоголя: 12,5%

Объем производства: 8 000 бутылок

Остаточный сахар: 4,3г/л

Вина под маркой Крис являются современной итальянской интерпретацией классических сортов винограда: Пино Гриджио, Шардоне, Пино Нуар и Мерло.

Изготовленные из лучшего винограда, они отражают уникальность терруаров уважаемых регионов Италии. Сама винодельня расположена в альпийском городе Монтанья, в Альто-Адидже. Семь поколений семьи виноделов внесли свой вклад в создание этих выразительных и чувственных вин.

Оригинальные и запоминающиеся этикетки вин Крис были созданы итальянским художником и скульптором Риккардо Швайцером. Золотой шар на каждой из них олицетворяет солнце Италии, под лучами которого созревает виноград, рука символизирует руку человека, который производит вино, а губы – губы того, кто в конечном итоге наслаждается данным вином.

Тема науки, а вина Крис производятся с использованием новейших технологий и достижений ученых – энологов, также представлена на этикетках: это изображение молекулы на вине Шардоне.

Терруар:

Виноградники расположены в зоне Трентино, на глинистой почве на высоте 350 метров.

Винификация и выдержка вина:

Вино проходит ферментацию в стальных чанах в течение 6 – 10 дней при контролируемой температуре 18 °С. Вино выдерживается в стальных чанах 8 месяцев, что позволяет в полной мере сохранить свежесть и фруктовость вина.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-соломенный.

Аромат: Привлекательные ноты белых фруктов (спелого абрикоса, персика), желтых яблок и полевых цветов.

Вкус: Округлое, с освежающей кислотностью и приятным фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с различными салатами, блюдами паназиатской кухни, морепродуктами и блюдами из белого мяса. Температура подачи: 10-12 °С.