

LANGHE BIANCO ARMANDO PARUSSO

ЛАНГЕ БЬЯНКО АРМАНДО ПАРУССО



Вино белое сухое



Зона производства: Италия, Пьемонт, Ланге Бьянко DOC

Сорт винограда: 100% Совиньон Блан

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 12000 бутылок

Семья потомственных виноделов Паруссо на протяжении четырех поколений производит великие вина изысканно тонкие и элегантные. Все начиналось в 1901 году с участка Мариондино, купленного дедом нынешнего владельца Гаспаре Паруссо. Сегодня хозяйство Паруссо имеет 20 гектаров собственных виноградников.

Непрерывный поиск превосходного качества был основой работы на виноградниках. Здесь искусство и наука объединяются, гарантируя производство вин с великим характером и идеальной гармонии с терруаром.

Терруар: вино производится из сорта Совиньон Блан, произрастающего на виноградниках в именитых коммунах Монфорте д'Альба и Кастильоне Фалетто.

Винификация и выдержка вина: виноград бережно собирается вручную и быстро доставляется на винодельню для дальнейшей переработки.

После легкого отжима и ферментации с природными дрожжами, вино выдерживается на осадке в стальных чанах в течение 6 месяцев.



Оценки и рейтинги:

CellarTracker - 91 балл;

Wine Advocate'09 - 89 баллов;

Gambero Rosso'04 - 2 бокала;

Wine & Spirits Magazine'10 - 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: желтовато-соломенный.

Аромат: свежий аромат экзотических фруктов, крыжовника, лайма, маракуйи, фенхеля и зеленого чая.

Вкус: живой, фруктовый, с длительным цитрусовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации: прекрасно в качестве аперитива, хорошо с простыми закусками, легкими салатами и рыбой.

Температура подачи: 8-10°C.