FRIULANO FANTINEL ФРИУЛАНО ФАНТИНЕЛЬ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Collio DOC

Сорта винограда: 100% Фриулано

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13%

Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекции вин лучшего качества, которые позиционируют себя справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

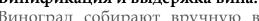
Teppyap:

Виноград собирается с виноградника Venko, произрастающего на высоте 200 м над уровнем моря в зоне Collio. Тип почвы мергель эоценового происхождения.

Осадки имеют в основном интенсивный и кратковременный, а не длительный характер, что в совокупности с ярким солнечным климатом прекрасно подходит для созревания сочного и ароматного винограда.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают вручную в конце августа, начале сентября. гребнеотделение, Проводится затем годы Непродолжительное настаивание мезги на сусле проходит при низких температурах (3-4°C) в течение 10-12 часов. Далее отжим, фильтрация и ферментация при температуре 14-15°C. Процесс винификации завершается после выдержки вина в течение полугода в чанах из нержавеющей стали при температуре 18°C.



Оценки и рейтинги:

Серебреная Медаль;

Золотая Медаль;

San Francisco Wine Competition'10 -

Decanter World Wine Awards'10 -

Wine & Spirits'08 – 86 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенно-желтый.

FRIULANO

AL COLLIO, DOVE IL CLIMA É MITT

Fantine

Аромат: Слегка фруктовый, деликатный, с нотами диких цветов и сухой травы.

Вкус: Мягкий и бархатистый, округлый, с нотами миндаля.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с закусками, ризотто, морепродуктами. Температура подачи: 10-12 °C.





