

CHARDONNAY BORGO TESIS FANTINEL

ШАРДОНЕ БОРГО ТЕЗИС ФАНТИНЕЛЬ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Grave del Friuli DOC

Сорта винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12,5%

Период сбора урожая: конец августа, начало сентября



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 как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Терруар:

Винный регион **Фриули-Венеция-Джулия** характеризуется многогранным ландшафтом, созданным из прибрежных равнин, гор и плато. Виноградники расположены на высоте 400 метров над уровнем моря на террасах из покатых холмов, которые идеально подходят для культивирования виноградарства. В этом регионе важную роль играют свежие морские бризы, которые дуют на север (в сторону холмов) на рассвете и возвращаются на юг к побережью в вечернее время. Такое природное перемещение воздушных масс способствует уменьшению распространения грибковых заболеваний и позволяет виноградным лозам расти здоровыми. 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:

Сбор урожая с использованием машин. Ягоды раздавливаются, подвергаются гребнеотделению, а затем охлаждаются. После прессования сусло направляется на ферментацию при температуре 14-15°C.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенный с золотистым отблеском.

Аромат: Нежный, фруктовый, с нотками белых фруктов (персик), мушмулы и флердоранжа.

Вкус: Сухое, освежающее вино, с приятной кислотностью и фруктовым вкусом.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с морепродуктами, нежными блюдами из птицы.

Температура подачи: 10-12 °C.