

HALTYRKY PINOT NOIR STAPLETON&SPRINGER ХАЛТЫРКИ ПИНО НУАР СТЕПЛЕТОН-СПРИНГЕР



Вино красное сухое

Страна: Чехия

Регион: Моравия

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 13,5%

Компания Stapleton&Springer была основана в 2004 году. Бывший посол США Крейг Стэйплтон, адвокат Бенджамин Стэйплтон и винодел Ярослав Спрингер заключили соглашение о создании предприятия, основной целью которого является производство вин самого высокого качества.

Общая площадь виноградников хозяйства – около 20 га. Винодельня Stapleton-Springer специализируется, прежде всего, на производстве красных вин из сорта винограда Пино Нуар. Белые вина создаются из Шардоне. Также в хозяйстве выращиваются такие сорта, как Сен-Лорен и Блау Португизер.

С 2007 года компания полностью перешла на органическое земледелие и производство вин. В 2011 году был получен официальный сертификат. Любовь и почтение к природе, к виноградникам – девиз, который компания пытается донести до потребителя.

Терруар

Вино Haltyrky Pinot Noir произведено из винограда, выращенного на отдельном винограднике Terasy.

Винификация и выдержка вина:

Весь собранный виноград подвергается тщательному отбору и последующему гребнеотделению. Ферментация проводится в емкостях из нержавеющей стали, при контролируемых температурах. Далее вино выдерживается в дубовых бочках 12 месяцев. Вино не подвергается оклейке и разливается по бутылкам без фильтрации.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий вишнево - красный.

Аромат: Интенсивный, ягодный. В букете преобладают ноты малины, клубники, ежевики и подлеска.

Вкус: Округлое вино, со сбалансированной кислотностью, с ярким ягодным вкусом и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подойдет к красному мясу, приготовленному на гриле, достойно дополнит вкус мягких и твердых (пармезан) сыров. Температура подачи: 16-18°C.