

# SOAVE SANT'ORSOLA COABE CAHT'OPCOЛA



**Вино белое сухое**

**Апелласьон:** Soave DOC

**Сорт винограда:** 100% Гарганега

**Содержание алкоголя:** 11%

Fratelli Martini Secondo Luigi является одним из крупнейших семейных винодельческих предприятий Италии, корни успеха которого уходят в семью Мартини. Усилиями этой семьи мечта о великом виноделии воплотилась в жизнь. В 1947 году Секондо Мартини, отец Джанни, решил вместе со своим братом Луиджи преобразовать страсть, связывающую его с родной землей, Ланге, в настоящий бизнес и основал компанию. В 70-ые годы благодаря подключению к работе Джанни Мартини, сегодняшнего президента, хозяйство Fratelli Martini начало экспансию на международных рынках. Эта стратегия привела компанию к настоящему успеху, дополнительно укрепленному вхождением в 2011 году дочери Джанни Элеоноры, привнесшей с собой женственность подхода и свежие идеи.

Семья владеет четырьмя отдельными винодельческими хозяйствами, где производятся вина, получаемые из, произрастающего на их территории винограда.

Целая линейка вин была названа в честь Святой Урсулы (Sant Orsola), которой была посвящена небольшая церковь на территории фермы, где крестили братьев Секондо и Луиджи,

## **Терруар:**

Соаве – винодельческий район, расположенный в регионе Венето юго-восточнее Вероны. Характеризуется пологим ландшафтом и вулканическими почвами богатыми микроэлементами, которые приносят в вино характерные минеральные ноты.

## **Винификация и выдержка вина:**

После сбора винограда, достигшего оптимальной зрелости, ягоды направляются на винодельню и подвергаются прессованию. Полученное сусло помещается в нержавеющие стальные чаны, где начинается процесс брожения. Ферментация проходит при контролируемой температуре (максимум 18°C) в течение 1-2 недель.



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** полупрозрачный с зеленоватыми отблесками. .

**Аромат:** Элегантные ноты белых фруктов, с легкими цитрусовыми оттенками, а также нюансами букета полевых цветов.

**Вкус:** Мягкий и округлый, минеральная стилистика.

## **Гастрономические рекомендации:**

Хорошо сочетается с рыбными закусками и мясом птицы под грибным и сливочным соусом. Температура подачи: 8 – 10°C.