

CHARDONNAY RESERVE RECANATI ШАРДОНЕ РЕЗЕРВ РЕКАНАТИ



Вино белое сухое

Страна: Израиль

Регион: Галилея

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12%



Винодельня Recanati была основана в 2000 году Ленни Реканати и Ури Шакедом. Главной целью деятельности хозяйства стало производство оригинальных вин, которые лучше всего отражают местный терруар, из международных и средиземноморских сортов винограда.

С этой целью в долине Хефер был основан винный завод, оснащённый современным оборудованием. Для помощи и консультаций был приглашен крупный международный эксперт, Гил Шатсберг, который помог выбрать участки земли и заложить виноградники в Верхней Галилее, долине Элла и Нижней Галилее.

Шатсберг - выпускник Калифорнийского университета в Дэйвисе. Он приобрел огромный опыт благодаря своей работе на виноградниках Напы и Сономы.

На сегодняшний день компания Реканати выпускает 4 линейки вин - «Upper Galilee», «Yasmin», «Special Reserve» и «Reserve». Все производимые вина являются кошерными и подходят для празднования Песах.

Терруар:

Климат региона Галилея субтропический, средиземноморского типа, относительно влажный на севере, полупустынный и пустынный на юге. Почвы разнообразные, но преобладающими являются каменистые, известняковые и галечниковые.

Виноград для производства данного вина выращивается на отдельном винограднике Манара.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается вручную и доставляется на винодельню. Далее следуют прессование и медленная ферментация при контролируемой температуре в бочках из французского дуба.

Далее вино выдерживается в этих же бочках в течение девяти месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-золотистый.

Аромат: богатый: ноты белого грейпфрута, груши и белого персика переплетаются с оттенками желтой сливы и ванили.

Вкус: богатый и насыщенный, со сбалансированной кислотностью и долгим минеральным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно сочетается с широким ассортиментом блюд, таких как паста в сливочном соусе, ньокки со сливками и рыба на гриле. Температура подачи: 12-14 °С.