

# PINOT GRIGIO BARTENURA

## ПИНО ГРИДЖИО БАРТЕНУРА



**Вино белое сухое**

**Категория:** Venezia IGP

**Сорт винограда:** 100% Пино Гриджио

**Возраст лоз:** 15-20 лет

**Содержание алкоголя:** 11,5%



Овадья из Бертиноро - раввин, путешественник и комментатор Мишны (первого письменного текста, содержащий в себе основополагающие религиозные предписания ортодоксального иудаизма) был известен, как «Бартенура». В его честь и были названы эти выдающиеся итальянские вина.

### Терруар:

Венето – винодельческая зона Италии, расположенная на северо-востоке. Отличительной чертой виноградарства и виноделия Венето является то, что практически все лучшие виноградники располагаются на холмах (Конельяно, Вальдобьяддене и т.д.).

Климат континентальный, но не суровый, благодаря близости озера Гарда и Ретийских Альп, которые защищают регион от холодных северных ветров. Годовое количество осадков (в виде дождей) - 800 – 1200 мм. Летом жарко и душно.

Почвы разнообразные: мергельные, каменистые (песчаник), известковые, вулканического происхождения, базальтовые, аллювиальные, морского происхождения и песчаные, глинистые, туфовые.

Виноградники хозяйства расположены на холмах на известняково-глинистой почве. Плотность посадки - от 4.000-4.500 лоз/га.

### Винификация и выдержка вина:

Только хорошо вызревший виноград собирается и доставляется на винодельню. После гребнеотделения и мягкого прессования, происходит мацерация и ферментация при невысоких температурах, для того чтобы максимально сохранить яркие сортовые ароматы. Выдержка – в тальных чанах в течение 3-6 месяцев.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Бледно-соломенный.

**Аромат:** Тонкий, деликатный, с нотками лайма, груши и жимолости.

**Вкус:** Мягкое, округлое вино, отлично сбалансированное, с легкой сладостью. Свежее, приятное послевкусие.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с рыбой, пиццей, а также блюдами из телятины и курицы. Отлично подойдет в качестве аперитива. Температура подачи: 12 - 14°C.