

AVIVIM GALIL АВИВИМ ГАЛИЛ



Вино белое сухое

Страна: Израиль, Верхняя Галилея, виноградник Йаин.

Сорт винограда: 94% Шардоне, 6% Вионье.

Содержание алкоголя: 13,5%.



Предприятие основано в 2000 году, как совместное проект всемирно известной Golan Heights Winery и Kibbutz Yiron, Galil Mountain Winery и объединяет лучшие традиции и технологии виноделия.

У хозяйства имеются собственные виноградники, расположенные в зоне Верхняя Галилея. Регион Галилея считается одним из лучших винодельческих районов Израиля.

Эта инновационная и современная винодельня, возрождающая богатую историю виноделия региона, насчитывающую более 2000 лет.

Винодельня Galil Mountain располагает шестью виноградниками в районе Верхней Галилее с различными природно-климатическими условиями. Лозы расположены на высоте до 850 метров над уровнем моря. Благодаря этому на виноградниках дням достаточно тепло, а ночью прохладно. Почвы состоят из известняка, кремния и базальта. Все это обеспечивает оптимальные условия для получения вин высокого качества от хозяйства Galil Mountain.

Винификация и выдержка вина: вино ферментируется на дрожжевом осадке в бочках из французского дуба в течение пяти месяцев.

Органолептические характеристики:

Цвет: золотистый.

Аромат: богатый с нотами зеленого яблока, груши и белого персика, в сопровождении с оттенками сливочного масла и ванили.

Вкус: с приятной и сбалансированной кислотностью, а также длительное и мягкое послевкусие.

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