

# GAVI SANT'ORSOLA ГАВИ САНТ'ОРСОЛА



**Вино белое сухое**

**Аппелласьон:** Gavi DOCG

**Сорт винограда:** 100% Кортезе

**Содержание алкоголя:** 12,5%



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:**

Виноградники располагаются на юго-востоке региона Пьемонт. Зона характеризуется субальпийским климатом с холодной зимой и жарким летом. Почвы – смесь глины и песка.

## **Винификация и выдержка вина:**

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



## **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Бледно соломенный.

**Аромат:** Яркий цветочный, с тонкими нотками миндаля и цитрусовых.

**Вкус:** Сухой, сбалансированный, с освежающей кислотностью, приятным и ярким послевкусием с нотами цитрусовых.

## **Гастрономические рекомендации:**

Превосходно сочетается с различными салатами из свежих овощей, блюдами из рыбы и белым мясом птицы. Температура подачи: 10 – 12°C.