

BRUT ROSE ABBAZIA

БРЮТ РОЗЕ АББАЦИЯ



Вино игристое розовое сухое

Регион: Пьемонт

Сорта винограда: Кортезе, Шардоне, Глера, Пино Неро

Содержание алкоголя: 11%

Остаточный сахар: 6-9 г/л

Винодельческое хозяйство Аббация производит свои вина с 1948 г. Сегодня во главе Дома стоит Марио Сантеро и трое его детей, представляющие четвертое поколение семьи виноделов.

Каза Виникола Аббация, расположенная по соседству с действующим бенедиктинским аббатством (а "Аббация" в переводе с итальянского означает аббатство) в местечке Санто Стефано Бельбо в Пьемонте, производит вина с 1948 года. Собственные виноградники хозяйства охватывают 60 гектар.

Сквозь поколения семья Сантеро несет гордость за свои виноградники, осознавая значимость культурного и исторического наследия. За годы остались неизменными страсть к вину, любовь к природе, а опыт, накопленный поколениями только растет.

Сегодня Дом находится в надежных руках трех братьев Сантеро - Пьерлуиджи, Уолтер и Анналиса.

Терруар:

Виноградники располагаются преимущественно на холмистых территориях в регионе Пьемонт на почвах, представляющих из себя смесь известняка с глиной.

Винификация и выдержка вина:

После сбора винограда ягоды сортируют и деликатно давят. Мацерация сула на мезге длится около 12 часов при температуре 5-10 °С. Далее следует алкогольное брожение. Вторичное брожение проходит в специальных герметичных чанах из нержавеющей стали, и длится несколько недель. Во время этого процесса углекислый газ не выходит наружу, а наполняет собою вино. Для удаления осадка на пике вторичного брожения сок резко охлаждается до -5 градусов. Вино фильтруется и под давлением разливается по бутылкам, после чего оно сразу же готово к употреблению.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-розовый, лососевый оттенок.

Аромат: Нежные ноты спелых ягод (малина, земляника), легкие леденцовые ноты.

Вкус: Освежающий ягодный вкус с приятной кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет к блюдам из рыбы, ракообразным и моллюскам, ризотто, различным видам паст, овощам, молодым сырам. Температура подачи: 8 - 10 °С.