

# CUVEE PRESTIGE BRUT FANTINEL КЮВЕ ПРЕСТИЖ БРЮТ ФАНТИНЕЛЬ



## Вино белое игристое брют

**Аппелласьон:** Grave del Friuli DOC

**Сорта винограда:** 50% Глера, 30% Шардоне, 20% Пино Бьянко

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Содержание алкоголя:** 11,5%



Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы была создана коллекция вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

### Терруар:

Виноградник располагается в регионе Фриули Граве на высоте 100 метров над уровнем моря у самого подножия Доломитовых Альп, которые защищают его от неблагоприятного воздействия холодных северных ветров.

Почвы с высоким содержанием гравия.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную, гребни отделяются, а ягоды мягко прессуются, затем сусло охлаждается. Далее следует отжим, фильтрация и ферментация в стальных чанах при температуре 14-15° C. После первичной ферментации, вино помещается в закрытый резервуар, где подвергается вторичному брожению до тех пор, пока давление в нем не достигнет 6 бар.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Соломенный с лимонными отблесками.

**Аромат:** Интенсивные ноты белых цветов и легкий оттенок хлебного тоста.

**Вкус:** Яркий и освежающий, с приятной кислотностью.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с картофельными крокетами, карпаччо из курицы, ризотто с морепродуктами, а также с десертами: апельсиновое суфле и желе. Температура подачи: 8 - 10 ° C.