

MOSCATO ROSE SPUMANTE ABBAZIA

МОСКАТО РОЗЕ СПУМАНТЕ АББАЦИЯ



Вино игристое розовое сладкое

Регион: Пьемонт.

Сорта винограда: Москато, Бракетто.

Содержание алкоголя: 7%.

Остаточный сахар: 95 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 грозди винограда быстро доставляют на винодельню, где отделяют гребни и ягоды мягко давят.

Алкогольное брожение проводится в стальных чанах при контролируемой температуре. Вторичное брожение проходит в специальных герметичных стальных чанах, и длится несколько недель. Во время этого процесса углекислый газ не находя выхода, растворяется в вине. Чтобы избавиться от осадка, на пике вторичного брожения суслу резко охлаждается до -5 °С. Под давлением и с помощью фильтров вино разливается по бутылкам, после чего сразу же готово к употреблению.



Органолептические характеристики:

Цвет: искрящийся розовый, с тонким устойчивым перляжем.

Аромат: нотки спелого персика и абрикоса переплетаются с нюансами имбиря и полевых цветов и нежными медовыми оттенками.

Вкус: сладкий, деликатный, с гармоничной кислинкой и ягодным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: хорошо с ветчиной, пищей, бургерами, куриной грудкой, с десертами, такими как яблочный пирог или персиковый сорбет. Температура подачи: 8 - 10 °С.