

FRIULANO FANTINEL

ФРИУЛАНО ФАНТИНЕЛЬ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Collio DOC

Сорта винограда: 100% Фриуано

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13%

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:

Виноград собирается с виноградника Venko, произрастающего на высоте 200 м над уровнем моря в зоне Collio. Тип почвы – мергель эоценового происхождения.

Осадки имеют в основном интенсивный и кратковременный, а не длительный характер, что в совокупности с ярким солнечным климатом прекрасно подходит для созревания сочного и ароматного винограда.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают вручную в конце августа, начале сентября. Проводится гребнеотделение, затем ягоды мягко давят. Непродолжительное настаивание мезги на сусле проходит при низких температурах (3-4°C) в течение 10-12 часов. Далее отжим, фильтрация и ферментация при температуре 14-15°C. Процесс винификации завершается после выдержки вина в течение полугода в чанах из нержавеющей стали при температуре 18°C.



Оценки и рейтинги:

San Francisco Wine Competition'10 –

Серебряная Медаль;

Decanter World Wine Awards'10 –

Золотая Медаль;

Wine & Spirits'08 – 86 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенно-желтый.

Аромат: Слегка фруктовый, деликатный, с нотами диких цветов и сухой травы.

Вкус: Мягкий и бархатистый, округлый, с нотами миндаля.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с закусками, ризотто, морепродуктами. Температура подачи: 10-12 °C.