

MARTIENA DEI МАРТИЕНА ДЕИ

Вино белое сухое



Зона производства: Тоскана IGT

Способ сбора урожая: ручной

Возраст лоз: 10 лет

Сорта винограда: 40% Шардоне, 30% Мальвазия, 20% Грекетто, 10% Совиньон Блан

Содержание алкоголя: 12,5%

Объем: 0,75л.

Производительность: 10 000 бут.

Потенциал хранения вина: 3 года

Семья Марии Катерины Деи славится по всему миру как производитель элегантных фруктовых вин. Хозяйству Деи принадлежат 100 га в регионе Монтепульчано, Тоскана. Треть земель Деи, расположенных на наиболее удачных площадях, занята виноградниками. Виноградники компании делятся на четыре участка: Боссона, Мартиена, Ла Кьярлиана и Пьяджиа, каждый обладает своим уникальным микроклиматом и почвами. Немалая заслуга в успехе компании принадлежит главному энологу - Николо д'Афлитто, контролирующему все стадии создания вина. Первое вино хозяйства, Вино Нобиле ди Монтепульчано, было бутылковано в 1985 году.

Терруар: Почвы, на которых выращивается лоза, глинистые, с примесью туфовых смесей. Высота виноградников: 250 м над уровнем моря.

Винификация: Мягкое прессование. Ферментация проходит при контролируемой температуре 18°C в емкостях из нержавеющей стали.

Органолептические характеристики:

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: элегантный, с легкими фруктово-цветочными тонами.

Вкус: гармоничный, свежий, с приятной кислотностью и сливочным продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: прекрасно в качестве аперитива, а также с легкими салатами и блюдами из рыбы. Температура подачи: 10-12 °С.

