

RIESLING CA'MONTEBELLO РИСЛИНГ КА'МОНТЕБЕЛЛО



Вино белое жемчужное сухое

Аппелласьон: Oltrepò Pavese DOC

Сорт винограда: 100% Рислинг

Содержание алкоголя: 11,5%

Виноградники Ка'Монтебелло простираются на невысоких холмах среди красивых пейзажей провинции Павия. Еще на античных картах территория Монтебелло упоминается как винодельческая область. Теперь на этих землях расположилось хозяйство семьи Скарани.

Во главе дома стоит Луиджи Скарани – настоящий "Маэстро вин", в работе ему помогают жена Инес и сын Альберто, который отвечает за экспорт и международные коммерческие отношения. Энологом хозяйства является его сестра – Кристина Скарани – создатель ярких, запоминающихся вин с индивидуальным характером.

Терруар:

Почва представляет собой смесь глины и известняка. Виноградники ориентированы на восток и запад.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в первой декаде сентября в момент полной зрелости. Виноград мягко давят и оставляют на одну ночь в контакте с кожицей при низкой температуре.

Брожение протекает в стальных чанах при контролируемой температуре. По его завершении, вино еще 4 месяца «отдыхает» в стальных чанах. Вино получается слегка игристым благодаря натуральному повторному брожению.



Органолептические характеристики:

Цвет: соломенно-желтый.

Аромат: Элегантный букет из ноток зеленых яблок, ананаса и цветущей яблони.

Вкус: Тонкое и освежающее, с гармоничной кислотностью и легкой «игрой» пузырьков на нёбе..

Гастрономические рекомендации:

Вино подойдет к различным горячим закускам и ароматным блюдам. Отлично со всеми видами рыбных блюд. Температура подачи: 8 - 10 ° С.