

BLAN DE NOIR GALIL

БЛАН ДЕ НУАР ГАЛИЛ



Вино белое сухое

Страна: Израиль, Верхняя Галилея.

Сорта винограда: 65% Пино Нуар, 22% Санджовезе, 13% Гренаш.

Содержание алкоголя: 12%.



Предприятие основано в 2000 году, как совместный проект всемирно известной Golan Heights Winery и Kibbutz Yiron, Galil Mountain Winery и объединяет лучшие традиции и технологии виноделия.

У хозяйства имеются собственные виноградники, расположенные в зоне Верхняя Галилея. Регион Галилея считается одним из лучших винодельческих районов Израиля.

Эта инновационная и современная винодельня, возрождающая богатую историю виноделия региона, насчитывающую более 2000 лет.

Винодельня Galil Mountain располагает шестью виноградниками в районе Верхней Галилеи с различными природно-климатическими условиями. Лозы расположены на высоте до 850 метров над уровнем моря. Благодаря этому на виноградниках днем достаточно тепло, а ночью прохладно. Почвы состоят из известняка, кремния и базальта. Все это обеспечивает оптимальные условия для получения вин высокого качества от хозяйства Galil Mountain.

Винификация и выдержка вина: ручной сбор винограда. Ферментация длится 3 недели, затем вино фильтруется от тяжелого осадка и выдерживается несколько месяцев в емкостях из нержавеющей стали на тонком дрожжевом осадке.



Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-золотистый.

Аромат: груши, зеленого яблока и абрикоса, с оттенками лайма и цитрусовых.

Вкус: освежающий и хорошо сбалансированный кислотностью, с долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно сочетается с морепродуктами, рыбой на гриле и с мягкими сырами. Температура подачи: 12-14 °С.