

MOSCATO CA' MONTEBELLO

МОСКАТО КА'МОНТЕБЕЛЛО



Вино белое жемчужное сладкое

Аппелласьон: Oltrepo Pavese DOC

Сорт винограда: 100% Moscato

Содержание алкоголя: 5,5%

Остаточный сахар: 131 г/л

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 середине сентября, когда набирается высокий уровень сахара в ягодах. Виноград мягко давят и оставляют настаиваться на кожице при низкой температуре на 12 часов.

Алкогольное брожение протекает в стальных чанах при контролируемой температуре. Когда в вине достигается необходимый уровень алкоголя и углекислого газа, вино разливается по бутылкам.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенно-желтый, с золотым отливом.

Аромат: Яркие цветочные нотки, дополненные оттенками спелого персик и абрикос, с легкими медовыми нюансами.

Вкус: Мягкое, округлое вино, с приятной сладостью, уравновешенной кислотностью. Небольшие пузырьки вносят легкость в вино.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с различными бисквитами (итальянский пирог панеттоне), печеньем, фруктовыми салатами. Температура подачи: 8 - 10 °С.