

SAUVIGNON BLANC GALIL СОВИНЬОН БЛАН ГАЛИЛ



Вино белое сухое

Страна: Израиль, Верхняя Галилея.

Сорт винограда: 100% Совиньон Блан.

Содержание алкоголя: 13,5%.

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 Галилее 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: грозди винограда собираются вручную, далее следует мягкое и бережное прессование. Вино ферментируется при контролируемой температуре 12-18°C. После этого, вино отделяется от крупного осадка и несколько месяцев выдерживается в емкостях из нержавеющей стали на легком дрожжевом осадке.



Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-желтый.

Аромат: яркий и открытый, оттенки маракуйи, личи, инжира и фейхоа, на фоне цитрусовых и свежо-срезанной травы.

Вкус: освежающий, легкий. С гастрономической кислотностью.

Гастрономические рекомендации: освежающее летнее вино хорошо сочетается с жареной рыбой, сырами или ньокки. Температура подачи: 8-10 °C.