

BRUT ABBAZIA

БРЮТ АББАЦИЯ



Вино белое игристое брют

Регион: Пьемонт

Сорта винограда: Кортезе, Шардоне, Глера

Содержание алкоголя: 11 %

Остаточный сахар: 6-9 г/л



Винодельческое хозяйство Аббация производит свои вина с 1948 г. Сегодня во главе Дома стоит Марио Сантеро и трое его детей, представляющие четвертое поколение семьи виноделов.

Каза Виникола Аббация, расположенная по соседству с действующим бенедиктинским аббатством (а "Аббация" в переводе с итальянского означает аббатство) в местечке Санто Стефано Бельбо в Пьемонте, производит вина с 1948 года. Собственные виноградники хозяйства охватывают 60 гектар.

Сквозь поколения семья Сантеро несет гордость за свои виноградники, осознавая значимость культурного и исторического наследия. За годы остались неизменными страсть к вину, любовь к природе, а опыт, накопленный поколениями только растет.

Сегодня Дом находится в надежных руках трех братьев Сантеро - Пьерлуиджи, Уолтер и Анналиса.

Терруар:

Виноградники располагаются преимущественно на холмистых территориях в регионе Пьемонт на почвах, представляющих из себя смесь известняка с глиной.

Винификация и выдержка вина:

После сбора виноград быстро доставляют на винодельню, где они отделяются от гребней, а ягоды мягко давят.

Алкогольное брожение - в стальных чанах при контролируемой температуре. Вторичное брожение проходит в специальных герметичных стальных чанах, и длится несколько недель.

Во время этого процесса углекислый газ не находя выхода, растворяется в вине. Чтобы избавиться от осадка, на пике вторичного брожения сок резко охлаждается до -5 градусов. Под давлением и с помощью фильтров вино разливается по бутылкам, после чего сразу же готово к употреблению.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-соломенный.

Аромат: Тонкие, элегантные ноты белых цветов и цитрусов.

Вкус: Освежающий, с хорошо сбалансированной кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет к блюдам из рыбы, ракообразным и моллюскам, ризотто, различным видам паст, овощам, молодым сырам. Температура подачи: 8 - 10 ° C.