

# PINOT GRIGIO SANT'ORSOLA

## ПИНО ГРИДЖИО САНТ'ОРСОЛА

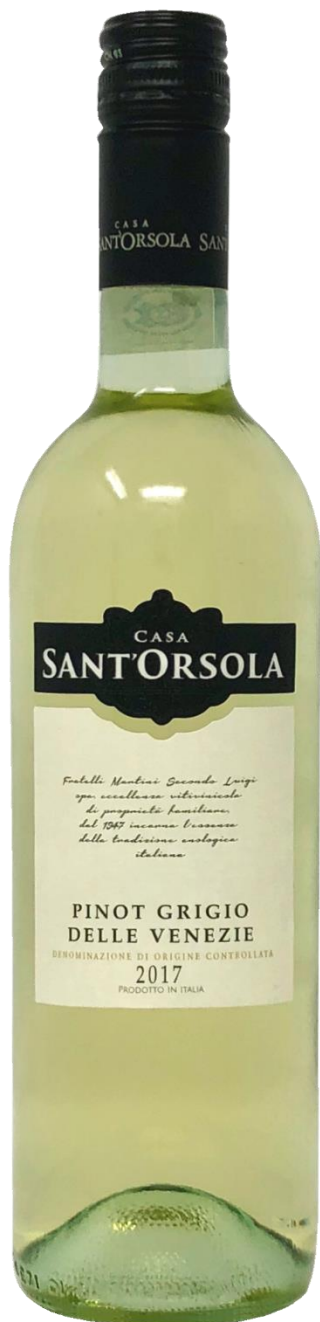


**Вино белое сухое**

**Категория:** Pinot Grigio delle Venezie DOC.

**Сорт винограда:** 100% Пино Гриджио.

**Содержание алкоголя:** 11,5%.



Fratelli Martini Secondo Luigi является одним из крупнейших семейных винодельческих предприятий Италии, корни успеха которого уходят в семью Мартини. Усилиями этой семьи мечта о великом виноделии воплотилась в жизнь. В 1947 году Секондо Мартини, отец Джанни, решил вместе со своим братом Луиджи преобразовать страсть, связывающую его с родной землей, Ланге, в настоящий бизнес и основал компанию. В 70-ые годы благодаря подключению к работе Джанни Мартини, сегодняшнего президента, хозяйство Fratelli Martini начало экспансию на международных рынках. Эта стратегия привела компанию к настоящему успеху, дополнительно укрепленному вхождением в 2011 году дочери Джанни Элеоноры, привнесшей с собой женственность подхода и свежие идеи.

Семья владеет четырьмя отдельными винодельческими хозяйствами, где производятся вина, получаемые из, произрастающего на их территории винограда.

Целая линейка вин была названа в честь Святой Урсулы (Sant Orsola), которой была посвящена небольшая церковь на территории фермы, где крестили братьев Секондо и Луиджи,

### **Терруар:**

Венето – регион северо-востока Италии. Виноград для производства вина выращивается на пологих равнинах. Почвы – смесь известняка и глины.

**Винификация и выдержка вина:** после сбора винограда, достигшего оптимальной зрелости, ягоды направляются на винодельню и подвергаются прессованию. Полученное сусло помещается в нержавеющей стальные чаны, где начинается процесс брожения. Ферментация проходит при контролируемой температуре (максимум 18°C) в течение 1-2 недель.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** бледно соломенный.

**Аромат:** яркий, с нотками цветов акации, белых фруктов и цедры лайма.

**Вкус:** сухой, освежающий, минеральный стиль, с тонкими цитрусовыми нотами.

### **Гастрономические рекомендации:**

отлично сочетается различными летними салатами, закусками, рыбными супами, ризотто и белым мясом или грибами. Температура подачи: 8 – 10°C.