



Пино Блан 2019

Первый виintage 2019 года

Сортовой состав

100% Пино Блан

Алкоголь 14% об.

Тип почвы

Почвы мергелиевые каменистые.

Виноградники расположены на высоте 135–140 метров над уровнем моря, в верхней части юго-западного склона хребта Сенетх.

Погодные условия в 2019 году

Сумма осадков за год – 547,3 мм / 47 га, из них половина припала на два дождливых месяца: май и июль.

Продолжительность безморозного периода – 215 дней.

Абсолютный минимум температуры за год –5 °С.

Средняя температура самых теплых месяцев +29 °С (июнь – август).

Сбор урожая

Ручной сбор с 9 по 10 сентября 2019 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и вибростоле.

Брожение и выдержка

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin. Брожение 13 дней в стальной емкости при контролируемой температуре 14–16 °С.

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 3 недели.

Созревание и стабилизация вина естественным способом в эмалированных емкостях и из нержавеющей стали, без оклейки.

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 9 месяцев.

Розлив 14.06.2022 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 11 500 бутылок.

Дегустационная заметка

Вино демонстрирует сложный аромат с легкими пряными и минеральными нотами, ярко выраженными оттенками желтого яблока и цедры лайма. Вкус насыщенный, плотный, соответствует аромату, с сочной кислотностью и аппетитной солоноватостью в послевкусии.

Температура подачи: 8–10 °С.

Гастрономия: легкие салаты со сливочным соусом, киш со спаржей, киш лорен, тушеная с овощами рыба, молодые мягкие сыры.

