

Первый виштаж 2022 года



Сортовой состав

69% Шардоне, 27% Пино Блан, 4% Мускат Белый

Алкоголь 13% об.

Тип почвы

Почвы мергелиевые каменистые.

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

Погодные условия в 2022 году

Сумма осадков за год – 900,7 мм, из них половина прихлась на три дождливых месяца: январь, февраль и июнь.

Продолжительность безморозного периода – 220 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -13 °С.

Средняя температура самого теплого месяца +29 °С (июль).

Сбор урожая

Ручной сбор каждого сорта по отдельности в период с 27 августа по 15 сентября 2022 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.

Брожение 10–14 дней в стальных емкостях при контролируемой температуре 14–16 °С.

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

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – от 9 до 12 месяцев.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

Тираж 52 500 бутылок.

Дегустационная заметка

Яркий и привлекательный аромат, раскрывающийся оттенками абрикоса, персика, белых цветов и нотками спелых цитрусовых фруктов. Легкое, сочное, освежающее и сбалансированное во вкусе с приятным фруктовым послевкусием.

Температура подачи: 8–10 °С.

Гастрономия: легкие закуски, овощные салаты, молодой сыр, салаты с морепродуктами, черноморская рыба.

Рекомендация: отличный аперитив.

