



# Люблю белое 2020

*Первый виintage 2009 года*

## Сортовой состав

40% Пино Гри, 30% Пино Блан, 23% Шардоне, 7% Мускат Белый

Алкоголь 13,5% об.

## Тип почвы

Почвы мергелиевые каменистые.

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

## Погодные условия в 2020 году

Сумма осадков за год – 536,3 мм, из них половина пришлось на два дождливых месяца: февраль и сентябрь.

Продолжительность безморозного периода – 242 дней.

Абсолютный минимум температуры за год -18 °С.

Средняя температура самых теплых месяцев +30,9 °С (июль – август).

## Сбор урожая

Ручной сбор каждого сорта по отдельности в разные периоды.

## 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.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 19 200 бутылок.

## Дегустационная заметка

Приятный цветочный аромат белой акации красиво переплетается с оттенками тропических фруктов. Вино обладает умеренно насыщенным фруктовым вкусом с хорошим балансом кислотности и деликатным медово-пряным оттенком в продолжительном послевкусии.

**Температура подачи:** 8–10 °С.

**Гастрономия:** паста с морепродуктами, белое мясо с пряным соусом, роллы с творожным сыром.

**Рекомендация:** отличный аперитив.

