



# Люблю белое 2022

*Первый виштаж 2009 года*

## Сортовой состав

34% Шардоне, 34% Вионье, 27% Пино Blanc, 5% Пино Гри

Алкоголь 13,5% об.

## Тип почвы

Почвы мергелиевые каменистые.

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

## Погодные условия в 2022 году

Сумма осадков за год – 900,7 мл/47 га, из них половина пришлась 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 вибростоле.

## Брожение и выдержка

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin.

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

По завершении спиртового брожения – малолактическая ферментация 2 недели.

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

Выдержка каждого сорта по отдельности на тонком дрожжевом осадке – от 9 до 12 месяцев.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

Розлив август 2024 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

**Тираж** 36 400 бутылок.

## Дегустационная заметка

Дружелюбное и привлекательное вино. Аромат с цветочной доминантой, нюансами белых фруктов и деликатной тропической нотой. Вкус сбалансированный с минеральными нотами, оттенками желтой сливы и белого яблока.

В длительном послевкусии красиво переплетаются легкие штрихи цедры и абрикоса.

**Температура подачи:** 8–10 °С.

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

**Рекомендация:** отличный аперитив.

