

Первый виштаж 2022 года



Сортовой состав:

70% Шардоне, 28% Пино Блац, 2% Мускат Белый

Алкоголь: 13% 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 2024 году

Сумма осадков за год – 705 мм, из них половина пришлась на три дождливых месяца: январь, май, декабрь.

Продолжительность безморозного периода – 224 дня.

Абсолютный минимум температуры за год: -11 °С.

Средняя температура самых тёплых месяцев: 32 °С (июль – август).

Сбор урожая

Ручной сбор каждого сорта по отдельности в период с 17 по 24 августа 2024 г.

Переработка винограда

Двойная сортировка на винограднике и сортировочном вибрационном столе.

Брожение и выдержка

Деликатное прессование в мембранном прессе Bucher Vaslin. Брожение 9–14 дней в стальных емкостях при контролируемой температуре 14–16 °С.

По завершении спиртового брожения – малолактоическая ферментация 3 недели.

Выдержка на тонком дрожжевом осадке – 6 месяцев.

Для стабилизации вино подвергают обработке холодом в потоке до 2 °С специальной установкой Climat.

Ассамбляж проводится после полного созревания каждого вина по отдельности.

Розлив: июнь 2025 г.

Тираж 38 320 бутылок.

Дегустационная заметка

Вино светло-лимонного цвета. Деликатный и привлекательный аромат, раскрывающийся оттенками абрикоса, персика, белых цветов и нотками спелых citrusовых фруктов. Лёгкое, сочное, освежающее и сбалансированное во вкусе вино, с приятным фруктовым послевкусием.

Температура подачи: 8–10 °С.

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

Рекомендация: отличный аперитив.

