

Первый виштаж 2014 года



Сортовой состав

55% Шардоне, 35% Пино Блан, 10% Мускат Белый

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 Сенетх.

Погодные условия в 2020 году

Сумма осадков за год – 536,3 мл / 47 га, из них половина прихлась 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 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 3 недели.

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.

Розлив 16.03.2023 г., 26.12.2023 г.

Выдержка в бутылке – от 3 месяцев.

Тираж 27 750 бутылок.

Дегустационная заметка

Привлекательный аромат раскрывается множеством оттенков белых фруктов и легкими цветочными нюансами. Стройное, сбалансированное, с мягкой кислотностью во вкусе и приятным фруктовым послевкусием.

Температура подачи: 8–10 °С.

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

Рекомендация: отличный аперитив.

