



Столовое белое Вино «Аккордо»

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА: ШАРДОННЭ И ЧЁРНЫЙ ПИНО

ВИНОГРАДНИКИ: высота 500 м н.у.м.

КОЛ-ВО ВЫПУСКАЕМЫХ БУТЫЛОК: ОКОЛО 2.000

О ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ: Виноградник ориентирован на юг и юго-запад, 70% из которого составляет виноградная лоза шардоннэ и 30% - чёрный пино. Система выращивания – низкий *guyot*, почва рыхлая с высоким процентным содержанием туфа и мергеля.

ВИНИФИКАЦИЯ: Виноград подвергается лёгкой выжимке. Спиртовая ферментация в чанах из нерж. стали длится несколько дней, затем в деревянных бочках (бариках) происходит малолактическая ферментация. Выдержка в деревянных бочках для утончения вкуса длится 6 – 8 месяцев. Розлив в бутылки осуществляется в мае - июне, а выпуск в продажу – с начала сентября.

ВЫДЕРЖКА: Советуем пить его хотя бы спустя один или два месяца после розлива в бутылки. Хорошо поддаётся довольно долгой выдержке.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Ярко желто-соломенного цвета.

С сильным ароматом фруктов и свежих цветов, сопровождаемым лёгкой ноткой ванили.

На вкус хорошей густоты с ощущаемыми нотами данного виноградного сорта, с долгим остаточным вкусом.

СОЧЕТАНИЯ: Это вино может употребляться вместе с красными винами средней густоты или вместо них.

ТЕМПЕРАТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ: Подавать охлаждённым. (12-13° С.)