



Сори дел Ре Москато д'Асти D.O.C.G.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА: 100% БЕЛОГО МУСКАТА
ВИНОГРАДНИКИ: ВЫСОТА 500м н.у.м
КОЛ-ВО ВЫПУСКАЕМЫХ БУТЫЛОК: 10.000

О ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ: Средний возраст виноградной лозы 30-40 лет, виноградник ориентирован на юг. Система выращивания - низкий guot, почва рыхлая с высоким процентным содержанием туфа и мергеля. Урожайность винограда - 6000 Кг с гектара.

ВИНИФИКАЦИЯ: Виноград, собранный слегка переспелым, отделяется от гребней и слегка прессуется. Поверхностное сусло спустя несколько месяцев хранения при низкой температуре (0° С.), переливается в чаны для ферментации при контролируемой температуре. После того как оно выделит 5 – 5,5% объёма спирта, оно охлаждается, чтобы остановить процесс ферментации, затем фильтруется несколько раз, после чего разливается в бутылки. В течение года осуществляются в среднем 2 – 3 розлива в бутылки, это позволяет гарантировать всегда свежее вино.

ВЫДЕРЖКА: Рекомендуем употреблять очень молодым, чтобы как можно лучше почувствовать типичные характеристики этого вина: аромат и свежесть.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Сверкающего жёлто-соломенного цвета, слегка шипучее.

С интенсивным ароматом, хорошо ощущаемыми нотами винограда Мускат.

Нежной и мягкой структуры, значительной «полноты», аромат выделяется постепенно и сохраняется надолго.

СОЧЕТАНИЯ: Это вино хорошо подходит к разным сладостям и сырам (типа сладкой горгондзолы, Пармезанского сыра).

ТЕМПЕРАТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ: 7°- 8° С.