

# ПЛУМИНУС



Это вино для тех, кто ценит качество. Достойное белое вино, выдержанное в дубовых бочонках. Это ценный сорт белого винограда, произрастающего в этой местности ещё с древних времён. Отлично подходит к закускам и к жареной рыбе или приготовленной в соусе



## ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

ПЛУМИНУС	
<b>земля:</b>	Почвы рыхлые, известковые, песчаные и каменистые
<b>климат:</b>	Климат Средиземноморский с мягкими зимами и умеренными осадками, и жаркими летними периодами с ветрами.
<b>урожай:</b>	в последней декаде августа и в начале сентября виноград собирают вручную с показателями сахара 234 г/л.
<b>виноделие:</b>	Отделение ягод от грозди, мягкое прессование с процессом ферментации в маленьких бочонках из французского дуба при постоянной температуре 15 C, с использованием отборных дрожжей и метода "bâtonnage"
<b>утонченность:</b>	Выдержка 6 месяцев в бочках, а затем 4 месяца в бутылках
<b>разлив:</b>	Розлив в атмосфере азота, натуральная пробка 49x26 мм
<b>Аналитические данные:</b>	Градусы алкоголя 13,5-14% vol.,общая кислотность 5,5 г/л, остаточный сахар 2,5 г/л
<b>органолептические характеристики:</b>	Насыщенный соломенный цвет с золотистыми оттенками, аромат изысканной сладости, вкус насыщенный, содержательный, мягкий с приятным фруктовым послевкусием.
<b>спариваний:</b>	Подходит к белому мясу и рыбным блюдам как в подливе, так и на гриле, к сырам.
<b>Температура сервировки:</b>	14 C
<b>формат:</b>	75 cl.