

Cagliari D.O.C.

GIRÒ

Cagliari Doc



Вино сладкое, с тонким ароматом и бархатистым, гармоничным вкусом. Благодаря своему светло-рубиново-красному цвету оно прекрасно подходит в качестве десертного вина. После отбора винограда проводится винификация с мацерацией при контролируемой температуре в течение 15 дней и выдержкой в течение 24 месяцев в барриках из французского дуба. Очень алкогольное, оно хорошо сочетается с десертами из сапы, шоколадными тортами и пирожными с красными фруктами. Температура подачи 14°C.



ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

GIRÒ

земля: Заболоченная, глинистая на высоте 120 метров над уровнем моря в сельской местности Сердиана.

климат: Средиземноморский, с мягкой зимой, умеренным количеством осадков и жарким, ветреным летом

урожай: Примерно в первой декаде октября виноград собирают вручную с содержанием сахара 300 г/л

виноделие: Тщательный отбор винограда, дестемминг и мягкое дробление, мацерация при температуре 22/24°C в течение 15 дней с переливанием каждые 6 часов в течение 10 минут.

утонченность: В течение 24 месяцев в 225-литровых барриках из французского дуба и 4 месяца в бутылке

разлив: В атмосфере азота

Аналитические данные: Содержание алкоголя 14,50-15,50 об., общая кислотность гр/л 5, остаточные сахара гр/л 50

органолептические характеристики: Рубиново-красный цвет с гранатовыми оттенками, интенсивный аромат переспелых фруктов и пряные ноты, мягкий, полный, пикантный, гармоничный, обволакивающий сладкий вкус

спариваний: Хорошо сочетается с пирожными сапы, шоколадными тортами и таралетками с красными фруктами.

Температура сервировки: 14°C

формат: 37,5 cL

НАГРАДЫ: