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 перезрелых фруктов и пряные ноты, мягкий, полный, пикантный, гармоничный, обволакивающий сладкий вкус
спариваний:	Хорошо сочетается с пирожными сапа, шоколадными тортами и тарталетками с красными фруктами.
Температура сервировки:	14ºC
формат:	37,5 cL

НАГРАДЫ: