

Классическая линия

ОПИСАНИЕ МАРКИ ВИНА АРВАЛИ

Vermentino di Sardegna D.O.C.



Виноград сорта верментино типичный для данной территории. Его ферментация происходит при определенной температуре. Это утонченное и изысканное белое вино. Хорошо сочетается с рыбными блюдами, супами и белым мясом.



ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

ОПИСАНИЕ МАРКИ ВИНА АРВАЛИ

земля:	Северные глинястые почвы
климат:	Средиземноморский климат с мягкими зимами, умеренными осадками и жаркими ветренными летними периодами
урожай:	Поздний сбор урожая, последняя неделя сентября , виноград собирают с показателями сахара 216 г/л
виноделие:	Отделение ягод от грозди и последующее их мягкое прессование . Холодная мацерация в течение 12/24 часов при контролируемой температуре, не более 15 С
утонченность:	Выдержка в стальных цистернах 3-4 месяца
разлив:	Розлив в атмосфере азота
Аналитические данные:	Градус алкоголя 13,5-14% vol.,общая кислотность 5,5 в винной кислоте , остаточный сахар 3,4 г/л
органолептические характеристики:	Цвет соломенный, насыщенный; обволакивающий цветочный аромат, вкус мягкий, насыщенный, содержательный, устойчивый
спариваний:	Идеально подходит для аперитива, для рыбы на гриле и белого мяса.
Температура сервировки:	12/14°C
формат:	75 cl

НАГРАДЫ: ГАЛЕРЕЯ:





