

Топ-линия

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

земля: Почвы рыхлые, известковые, песчаные и каменистые

климат: Климат Средиземноморский с мягкими зимами и умеренными осадками, и жаркими летними периодами с ветрами.

урожай: в последней декаде августа и в начале сентября виноград собирают вручную с показателями сахара 234 г/л.

виноделие: 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"

утонченность: Выдержка 6 месяцев в бочках, а затем 4 месяца в бутылках

разлив: Розлив в атмосфере азота.

Аналитические данные: Градусы алкоголя 13,5-14% vol., общая кислотность 5,5 г/л, остаточный сахар 2,5 г/л

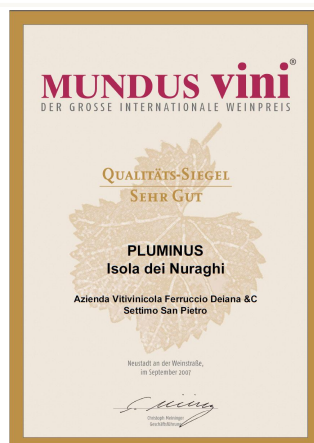
органолептические характеристики: Насыщенный соломенный цвет с золотистыми оттенками, аромат изысканной сладости, вкус насыщенный, содержательный, мягкий с приятным фруктовым послевкусием.

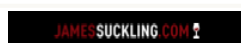
спариваний: Подходит к белому мясу и рыбным блюдам как в подливке, так и на гриле, к сырам.

Температура сервировки: 14 C

формат: 75 cl.

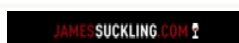
НАГРАДЫ: ГАЛЕРЕЯ:





FERRUCCIO DEIANA ISOLA DEI NURAGHI PLUMINUS 2021

This is an aspirational cuvee, charged with some later harvested/bettryric/appassimento fruit of sorts, imparting roasted chestnut, poached apricot and candied peach elements to the fray. Distinctly full-weighted and dry, with a burr of heat across the finish. Oak signposts corral, while directing boldish length. An impactful wine that needs food. Drink now.



FERRUCCIO DEIANA ISOLA DEI NURAGHI PLUMINUS 2022

Lemon curd, apricots and vanilla on the nose. Some cedar. It's creamy with a medium to full body and rich vanilla, cream and candied ginger elements, while retaining good acidity to balance. Drink now.