

Чифлик Ливади Шардоне Барик Био

Chiflik Livadi Chardonnay Barrique Organic

ЧИФЛИК
ЛИВАДИ

Произход

Държава	България
Винен регион	ЗГУ Тракийска низина, Долината на река Струма
Винарна	Чифлик Ливади

Технически данни

Сортов състав	Шардоне
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка
Винификация	Избистреният на студено сок ферментира бавно при ниски температури 14-16°C.

Отлежаване	Върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана за около 3 месеца и във френски дъбови бъчви за 7 месеца.
------------	--

Награди и сертификати



Биологично вино.

Описание

Накратко

Чифлик Ливади е поликултурна ферма, в която се отглеждат по устойчив начин на пасища различни животни. Тяхното верую гласи: "Жива почва, чиста храна." С тази философия се отглеждат и лозята като в тях се прилагат най-съвременните методи за създаване на биологични вина, съхраняващи автентичността и характера на гроздето и тероара. Това включва отглеждането на покривни култури и дори засаждане на дървесни видове в лозята.

Дегустационни бележки

Златист цвят. Деликатен нос с богат, мощен и траен аромат на тропически плодове и препечен дъб. Вкусът е обемен и загладен, добре балансиран между плодовите и дървесните вкусови усещания. Виното се отличава с голяма дължина, трайност и приятен послевкус.

Съчетание с храна

Отлично в комбинация с разнообразни ястия – зеленчуци на скара, гъби, пилешко и дори телешко печено.

Бележки

