

Чифлик Ливади Бял Биокупаж

Chiflik Livadi White Organic Blend

ЧИФЛИК
ЛИВАДИ

Произход

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

Технически данни

Сортов състав	Шардоне и Вионие
Виг	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.

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

Сламен, бледожълт цвят със зеленикави оттенъци. Деликатен нос с аромати на кайсия и лимон. На небце, средно тяло и отличен баланс между плод и свежест с деликатни нотки на бяла праскова. Дълъг и свеж финал.

Съчетание с храна

Отлично в комбинация с разнообразни ястия – зеленчуци (сурови и на скара), предястия, морски дарове, риба или пилешко месо.

Бележки

