

Дут Ун

Dut Un


Vie di Romans

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Фриули
Винарна	Vie di Романс

Технически данни

Сортов състав	Совиньон Блан и Шардоне
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Предферментационна студена мацерация при 8°C. Алкохолна ферментация при контролирана температура от 16 до 19°C със селектирани грозди. Не протича малолактична ферментация.
Отлежаване	9 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана и 19 месеца в бутилка.

Описание

Накратко Това вино достига пика на развитието си 10 години след реколтата, но може да отлежава общо около 22 години.

Дегустационни бележки Златист цвят. На нос: бъз, градински чай и лайка. Наситено на небце с плътно тяло и приятна цитрусова нотка в дългия и запомнящ се финал.

Съчетание с храна Отлично в комбинация с паста с морски дарове, масло или аспержи.

Бележки

