

Пиере Совиньон Блан

Piere Sauvignon Blanc


Vie di Romans

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Фриули
Винарна	Vie di Романс

Технически данни

Сортов състав	Совиньон Блан
Вид	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл, 1.5 л.
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Студена мацерация при 8°C. Ферментация при температура 16 – 19°C за 18-22 дни без последваща малолактична ферментация.
Отлежаване	8 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана и 11 месеца в бутилка.

Описание

Накратко	Това вино достига пика на развитието си 8 години след реколтата, но може да отлежава общо 18-20 години. Този благороден характер е причината Пиере Совиньон Блан да е част от винените листи на най-престижните ресторанти в света. Незабравимо и неподражаемо вино!
Дегустационни бележки	Ярък сламеножълт цвят. Носът е елегантен и многопластов с минерални нотки и аромат на зрели цитрусови и екзотични плодове, градински чай и лимонена трева. На небце виното е плътно и свежо, минерално, със запомнящ се, изключително дълъг финал и вкусов аромат на мента и лайм.
Съчетание с храна	Идеално се комбинира с леки рибни предястия, грилована риба и ризото с морски дарове, ястия с аспарагус.

Бележки

