

Санта Сара Шардоне

Santa Sarah Chardonnay



Santa Sarah

Произход

Държава България

Винен регион ЗГУ Тракийска низина, Черноморски регион

Винарна Винарско имение Санта Сара

Технически данни

Сортов състав Шардоне

Виг Сухо бяло вино

Разфасовки 750 мл

Затваряне Технически корк

Винификация Ферментацията на 70% от мъстта се извършва в нови и използвани дъбови бъчви, с вместимост 225 л и 500 л. Останалите 30% от мъстта ферментират в съдове от неръждаема стомана за 4 седмици. Частична малолактична ферментация, при строг температурен контрол.

Отлежаване Отлежаване на виното в дъбови бъчви и в съдове от неръждаема стомана върху фината утайка за период от 4-6 месеца, с периодичен батонаж. Около 6 месеца отлежаване в бутилка преди виното да бъде пуснато на пазара.

Описание

Накратко Винарско имение Санта Сара е една от най-старите винарни в съвременната българска винена история. Старанието на създателя ѝ винаги са били вина с високо качество, които да говорят сами за себе си. В наши дни лозята и винарната се намират в с. Горица, недалеч от Поморие.

"Пиенето на вино е преживяване. Правенето му – също."
~ Ивайло Геновски

Дегустационни бележки Ярък слеменожълт цвят с леки зеленикави оттенъци. Многопластов нос, леко загатнати маслени тонове, препечен хляб с масло и сочни жълти, зрели плодове. Заоблено, стегнато тяло с меки киселини, соленовато и благородно до края на вкуса.

Съчетание с храна Комбинира се добре със сурови морски деликатеси, миди с леки сосове, зеленчукови терини и предястия, леки риби на скара, ястия от птичи меса с леки сосове и деликатни подправки, зрели сирена.

Бележки

