

Вие ди Романс Шардоне

Vie di Romans Chardonnay


Vie di Romans

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Фриули
Винарна	Вие ди Романс

Технически данни

Сортов състав	Шардоне
Виг	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 18-25 дни без последваща малолактична ферментация.
Отлежаване	9 месеца върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана и 10 месеца в бутилка.

Описание

Накратко	Това вино достига пика на развитието си 10 години след реколтата, но може да отлежава общо 20 години. Този благороден характер е причината Вие ди Романс Шардоне да е част от винените листи на най-престижните ресторанти в света.
----------	---

Дегустационни бележки	Дълбок жълт цвят със златисти оттенъци. Комплексен нос с аромат на кайсия и ананас, както и деликатни нотки на ванилия и бадем. Плътно тяло с отлична структура, плодов вкусов аромат, дълъг и хармоничен финал.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Зрели сирена, риба на пара, паста с морски дарове, топли предястия с риба.
-------------------	--

Бележки

