

Виня Сан Франческо Шардоне DOC

Vigna San Francesco Chardonnay DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Сицилия DOC
Винарна	Таска, Тенута Регалеали

Технически данни

Сортов състав	Шардоне
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Ферментация в 350-литрови френски дъбови бъчви, с ежедневен батонаж през първите 10-15 дни, след това седмично през останалите 8 месеца отлежаване. Ферментацията протича при 18°C в продължение на 15 дни. Не се прави малолактична ферментация.

Отлежаване

8-9 месеца в 70% нови и 30% второ пълнене 350-литрови френски дъбови бъчви, последвани от минимум 6 месеца в бутилка.

Описание

Накратко

Желанието да се създаде вино с превъзходно качество и класа, използвайки най-известния и разпространен бял сорт на планетата, се ражда в средата на 80-те години. Лозето Сан Франческо е засадено през 1985 г. от Лучо Таска в долната част на склона, където земята е по-плодородна от средното ниво на почвите на Регалеали, благодарение на по-дълбокия активен слой и по-осезаема прохлада, благодарение на по-малкото оттичане на дъждовна вода.

Дегустационни бележки

Наситен златист цвят със зелени нюанси. На нос: наситено и добре балансирано с аромати на банан, кедър и ванилия. На небце: аромати на цитрусови плодове, сушени плодове и ядки обогатяват кремообразната текстура. Изискана интеграция на нюансите от отлежаването в дъб с плодовите характеристики на сорта в дългия, заоблен финал.

Съчетание с храна

Съчетава се отлично с печена или пържена риба, морски дарове, птици, комплексни зеленчукови ястия, ризото и ястия с акценти от шамфъстък или цитрусови плодове.

Бележки

