

Чифлик Ливади Шардоне Био

Chiflik Livadi Chardonnay Organic

ЧИФЛИК
ЛИВАДИ

Произход

Държава България

Винен регион ЗГУ Тракийска низина, Долината на река Струма

Винарна Чифлик Ливади

Технически данни

Сортов състав Шардоне

Виг Сухо бяло вино

Разфасовки 750 мл

Затваряне Винтова капачка

Винификация Избистреният на студено сок ферментира бавно при ниски температури 14-16°C.

Отлежаване Върху фините утайки в съдове от неръждаема стомана за около 3 месеца.

Награди и сертификати



Биологично вино.

Описание

Накратко

Чифлик Ливади е поликултурна ферма, в която се отглеждат по устойчив начин на пасища различни животни. Тяхното верую гласи: "Жива почва, чиста храна." С тази философия се отглеждат и лозята като в тях се прилагат най-съвременните методи за създаване на биологични вина, съхраняващи автентичността и характера на гроздето и тероара. Това включва отглеждането на покривни култури и дори засаждане на дървесни видове в лозята.

Дегустационни бележки

Сламеноцветен цвят със зеленикави отблясъци. Комплексен нос с аромат на бели цветя, дюля и медени нюанси. Сочно, плодово, свежо тяло с елегантен финал.

Съчетание с храна

Отлично в комбинация с разнообразни ястия – зеленчуци (сурови и на скара), предястия, морски дарове, риба или пилешко месо.

Бележки

