

Уайт Найт Москофилеро Брут Спарклинг Традиционен Метод

White Knight Moschofilero Brut Sparkling
Traditional Method



Произход

Държава	Гърция
Винен регион	Пелопонес
Винарна	Бутари

Технически данни

Сортов състав	Москофилеро
Вид	Сухо пенливо вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация	Селектираното грозде се бере рано. След леко пресоване на гроздето, сокът ферментира при ниски температури.
-------------	---

Отлежаване	Тихото вино отлежава върху фините утайки за 6 месеца. След това, следвайки традиционния метод за производство на пенливи вина, втората ферментация протича в бутилката, където виното отлежава още 18 месеца върху фините утайки.
------------	---

Описание

Накратко	Москофилеро е ароматен грозде с розова ципа, отглеждан основно на гръцкия полуостров Пелопонес, където е основен герой в свежите, леки вина на Мантния, чийто ароматен характер с флорални и гроздови нотки често е сравняван с този на вина от Траминер и Мускат. В наши дни нараства и производството на пенливи вина и розета от този забележителен сорт.
----------	--

Дегустационни бележки	Сламеножълт цвят с фини, устойчиви перли. Наситен аромат на цветя и цитрусови плодове, придружени от характерни нотки на мая, бриош и сухи ядки. Комплексен вкус с изразителна свежест, нотки на кремък и дълъг плодове, ароматен послевкус.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Отлично като аперитив, но и в комбинация с миди, хайвер и риба на скара, както и ориз, паста с билки или екзотична кухня.
-------------------	---

Бележки

