

Il Bruvé

VSQ METODO CLASSICO BRUT ROSÉ



“ИЛЬ БРУВЕ”

Наше вино “Санджовезе”, изготовленное по классическим рецептам Игристых вин.

ВИВ (Высококачественное игристое вино), изготовленное по традиционным технологиям – Розовый Брют

СОРТ ВИНОГРАДА: Санджовезе

ПОЧВА: песчаная (85-95%), с глиняным осадком (0-15%) и окаменелыми органическими остатками. Оттенок цвета – светлый, глубина посадки – средняя. Также почва должна быть сухой

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипенный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см
УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 70 центнеров
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Как только летний зной отступает под натиском освежающих сентябрьских ветерков, мы вручную собираем виноград. Его мы складываем в 200-килограммовые складские контейнеры, и перевозим в погреб; там от виноградной кисти отделяют гребни, отбирают ягоды на ленту конвейера, и отжимают сок. Затем его настаивают на кожуре; виноград настаивают до тех пор, пока цвет не станет насыщенным, и пока прочие параметры не достигнут оптимального для нас уровня. После этого мы удаляем из сока кожуру и начинается брожение виноградного сусла; оно происходит в стальных резервуарах при температуре около 16°C. Вино, получаемое таким образом, сначала собирается в бродительное сусло из вин разных лет; его ожидает разлив и вторичная ферментация в бутылках. Затем бутылки помещают на хранение в попитры (подставки для вина), избавляя таким образом напиток от осадка при шампанизации. По достижении идеального уровня созревания вина на дрожжах, бутылки извлекают, доливают экспедиционный ликёр, и закрывают итоговой пробкой. После извлечения бутылки выдерживают минимум 3 месяца.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Бледно-розовый цвет с оттенками луковой шелухи и долгоиграющими пузырьками. У данного вина утончённый и впечатляющий букет, с оттенками вкуса красных фруктов, круассанов, и цветочными нотками, в частности – фиалковыми. Утончённый и богатый привкус во рту, с выраженной минеральностью и ощутимой свежестью. У “Иль Бруве” приятное, освежающее, комплексное послевкусие, весьма устойчивое.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Прекрасно подходит в качестве аперитива перед едой, отлично сочетается со всеми видами закусок и макаронными изделиями, приправленными соусами из морепродуктов. Это вино – идеальное дополнение к десертам из свежих фруктов.