

Il Ginestraio

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



ИЛЬ ДЖИНЕСТРАЙО*

(Житель Джинестры – Коммуна в Италии)

МЕСТНОЕ БЕЛОЕ ВИНО С ПОБЕРЕЖЬЯ ТОСКАНЫ
Сбалансированное по всем параметрам, белое вино с цветочным ароматом отжимают из сортов винограда Шардоне и Вионье. Их настаивают в дубовых бочках в течение 4 месяцев, а затем – ещё 4 месяца в бутылке. Уникальный вкус этого вина позволяет ему без труда создавать необычные сочетания с разными блюдами.

СОРТ ВИНОГРАДА: Шардоне и Вионье

ПОЧВА: песчаная (90%), очень светлая, маломощная
КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипоренный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см

УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 65 центнеров
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград собирают вручную и перевозят в складских контейнерах в погреб. После тщательного отбора, от кисти винограда отделяют гребни и отжимают сок. Молодое вино проходит очистку сбрасывается при температуре 15-16°C. Часть вина разливают в бочки ёмкостью 5 гектолитров; там оно настаивается на протяжении 4 месяцев, его ежедневно перемешивают с осадком. **ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА**

Насыщенный жёлтый цвет с ярким золотистым и зелёным оттенками. Сразу чувствуется фруктовый запах, сочетание персика, абрикоса, липы и акации, цветочными нотками. Очень нежное на вкус, приятное на вид, средней плотности по текстуре. Свежие фрукты с древесными нотками явно ощущаются во рту. Остаётся освежающее, безукоризненное послевкусие, которое сохраняется довольно долго.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Оно прекрасно подходит к макаронным изделиям, приправленным оливковым маслом первого отжима и сыром, или неострым томатным соусом. А также белым трюфелям из Сан-Миниато, блюдам высокой кухни из рыбы и сырам средней зрелости.