

MilleEsettantotto

IGT COSTA TOSCANA BIANCO



ТЫСЯЧА СЕМЬДЕСЯТ ВОСЕМЬ
МЕСТНОЕ БЕЛОЕ ВИНО С ПОБЕРЕЖЬЯ
ТОСКАНЫ

Вино “Тысяча семьдесят восемь” получают посредством аккуратного прессования цельной грозди винограда, сорта Шардоне и Вионье. Грозди для изготовления вина из указанных сортов собирают в один и тот же день. После непродолжительного настаивания кожуры винограда, происходит естественное сцеживание виноградного сока. Этот процесс длится одну ночь.

При знакомстве с вином “Тысяча семьдесят восемь”, в глаза бросается его соломенно-жёлтый цвет с вкраплениями зелёного. Нетривиальный и лёгкий для восприятия букет. При дегустации он раскрывает гармонию свежих и сладких ноток, в сочетании с примечательной текстурой и устойчивым послевкусием.

Это вино создавалось настолько искусно, что его вкус будет удивлять Вас даже по прошествии многих лет.

КОЛИЧЕСТВО ВИНА, КОТОРОЕ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА ВИНОГРАДНИКА

Вино “Тысяча семьдесят восемь” выпускают ограниченной серией; все бутылки пронумерованы.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

“Тысяча семьдесят восемь” долго вызревает в бутылках; затем часть молодого вина сбраживают в дубовые бочки. Часть вина настаивают в амфорах из глиняной муки.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Оказавшись в винном бокале “Тысяча семьдесят восемь” проявляет свой выраженный бледно-жёлтый цвет с вкраплениями зелени. У вина нетривиальный, великолепный букет. Создаёт гармоничный привкус во рту, очень долго ощущаются свежесть и сладость. Такие же впечатления производят и текстура с послевкусием. Со временем вкус этого вина станет удивлять Вас еще больше.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Это вино прекрасно сочетается с изысканными, острыми блюдами из морских деликатесов, блюдами из белого трюфеля и ризотто с грибами. Также оно отлично подходит к блюдам из белого мяса.