



"VIDIANO AMPHORA" DOULOOUFAKIS 2022

Натуральное Белое Вино

Защищенное географическое указание "CRETE"

СОРТ ВИНОГРАДА

Вино состоит из 100% винограда сорта Vidiano (Видиано); очень старый критский сорт. Вполне оправданно, Видиано лозы веками культивировались на виноградниках нашей области, так как этот сорт процветает на известковых почвах с высоким содержанием кальция.

ВИНОГРАДНИК

В районе Дафнес, недалеко от Ираклиона (Крит), на высоте 350 метров над уровнем моря.

ВИНИФИКАЦИЯ

Винификация происходит в критских сосудах пифос (pithoi) объемом 250-300 л. без добавления дрожжей и с минимальным количеством серы. После 3 месяцев экстракции и разделения вино хранилось в пифос 2 месяца. Затем выдерживалось еще 4 месяца в резервуарах из нержавеющей стали.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Может выдерживаться до 5 лет.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Имеет цитрусовые и травяные ароматы. Его вкус напоминает апельсиновое варенье и бергамот. Цвет варьируется от желтого до слегка оранжевого. Полное и танинное тело. Вино не фильтровалось, поэтому имеет заметную мутность и возможный тонкий слой осадка.

ПОДАЧА ВИНА

Подавать охлажденным при 10-12°C. Отличный ароматический характер сладких цитрусовых с оттенками меда и специй прекрасно сочетается с жареным лососем, маринованным в смеси апельсиновых трав.

Также сочетается с жареными ломтиками баклажанов с тимьяном и медовым винегретом, в добавок к бараньим отбивным в пряной корочке. Еще одно замечательное сочетание свиная ножка, жаркое, с айвой, медовой и горчицей глазурью.

Производство "VIDIANO AMPHORA" было запущено в 2016 году, технология изготовления почти такая же как и у вина произведенного 4.000 лет назад на острове Крит.



750 ml

АЛКОГОЛЬ 14.6 % vol
ОСТ.САХАР 2.7 gr/lт
ОБЩ.КИСЛОТ. 5.3 gr/lт
СОД. СЕРЫ 15 mg/lт
pH 3.49

