



ШАРДОНЭ



НАИМЕНОВАНИЕ	D.O.C. COLLIO
СОРТ ВИНОГРАДА	100% ШАРДОНЭ
КРЕПОСТЬ	13 % ОБ.
РАСПОЛОЖЕНИЕ-СОСТАВ ПОЧВЫ	Виноградники расположены на Востоке и Западе, состав почвы «Флиш» – осадочный комплекс мергелей и песчаников эоценового периода
ВОЗРАСТ ВИНОГР.ЛОЗЫ И МЕТОД ВЫРАЩИВАНИЯ	Виноградная лоза 15 лет, метод формирования лозы - Гюйо
УРОЖАЙНОСТЬ	7.000 кг/ га
СБОР УРОЖАЯ	вручную
ВИНИФИКАЦИЯ	После выжимки и отбора виноград осторожно прессуется в течение длительного периода времени, и следует холодное настаивание муста. Далее, при помощи отборных дрожжей, происходит брожение при контролируемой температуре 17-18°C. Следуют 6 месяцев выдержки в цистернах из нержавеющей стали, с периодическим батонажем тонких осадков. Весной после фильтрации, вино разливается в бутылки и через месяц оно готово к продаже
ОРГАНОЛЕКТИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	Насыщенного золотисто-желтого цвета, с сильным ароматом специй, мускатного ореха, персика и белых цветов; на вкус долгое и полное. Послевкусие с нотами специй и свежееиспеченного хлеба
СОЧЕТАНИЕ	Подается к первым и вторым легким блюдам, но может подаваться и к белому мясу