



GLÈ 250 ml

Классификация: Игристое белое вино

Наименование: Glera Veneto IGT

Виноград: 100% Глера

Алкоголь (% об.): 10.5%

Ферментируемые сахара: 11 г/л

Общая кислотность: выше 5 г/л

Цвет: Соломенно-жёлтый

Объем: 250 мл

Регион выращивания: Венето



Дегустация

Аромат: Начальные едва уловимые ноты свежесвепеченного хлеба постепенно уступают место фруктовым оттенкам белой сливы, крыжовника, яблока и персика по мере того, как вино адаптируется к бокалу. В последующем развитии аромата раскрываются характерные дескрипторы, которые сохраняются на протяжении всей дегустации: букет белых цветов, включая бузину и акацию. Эти нюансы переплетаются с минеральными нотами, напоминающими кремний и морскую соль.

Вкус: Вино с большой утонченностью, обладающее яркой индивидуальностью. Гармоничное, со свежестью, сбалансированной с остаточной сладостью, что делает его идеальным для множества гастрономических сочетаний.

Сочетания с блюдами: Рекомендуется пробовать без предвзятости. Идеально сочетается с морепродуктами, особенно с моллюсками, с мягкими сырами (желательно с белой плесенью), а также с утонченной, слегка пряной кухней — азиатской, индийской или африканской. В веганской кухне прекрасно подходит к хорошо приправленным супам и бульонам (не только из бобовых). Очевидное, но всегда приятное сочетание — с итальянскими закусками (аперитивами). Вино приятно пить и без сопровождения — благодаря низкому содержанию алкоголя оно остаётся лёгким и не перегружает.

Винификация: Мягкое прессование с отделением конечных фракций с целью получения 65–70% от начального веса. Холодная статическая декантация. Засев отобранными дрожжами. Выдержка партий на собственных дрожжах после первого брожения. Тщательная оценка партий и отбор наиболее подходящих для повторного брожения. Повторное брожение проводится в автоклаве для получения игристости

Розлив: Проверка баланса аромата и вкуса, защита от окисления, контроль низкого содержания сульфитов, максимальный контроль температурного режима обработки.