



"ALARGO" DOULOOUFAKIS 2020

Белое Сухое вино

Защищенное географическое указание "CRETE"

СОРТ ВИНОГРАДА

Assyrtiko (Асиртико) 100%, который является самым известным греческим сортом и выращивается на острове Санторини. Виноделу было непросто: ведь как этот сорт будет расти на Крите и каков будет характер вина? Сейчас с уверенностью можно сказать, что сорт винограда возведенный в Дафнесе, действительно выражает свои характерные черты, которые отличаются высокой кислотностью в сочетании с минеральными и металлическими нотами.

ВИНОГРАДНИК

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

ВИНИФИКАЦИЯ

Классическая методика белой винификации с ферментацией в резервуарах из нержавеющей стали, при невысокой температуре (18°C). Далее вино выдерживается в бутылках 1 год.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Может выдерживаться до 5 лет. У него очень интересная эволюция с течением времени. Свежие citrusовые ароматы превращаются в различные и сложные, такие как жареные орехи, поджаренный хлеб, земляные и металлические ароматы.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Вино бело желтого цвета и с мягким citrusовым ароматом. Оно имеет минеральный вкус, который является характерной чертой этого сорта и напоминает вина с острова Санторини. Его высокая кислотность уравновешивает его полное тело.

ПОДАЧА ВИНА

Следует подавать охлажденным, при температуре 10°C. Сочетайте его с жирными блюдами, такими как сливочные спагетти карбонара, так как кислотность уравновешивает жирный вкус. Попробуйте его с жареной рыбой, такой как треска или окунь в духовке.

Белое вино, которое было выпущено в 2016 году. "Alargo" означает "далеко", а на этикетке изображена фигура критского мужчины, который смотрит вдаль на свою родину.



750 ml

АЛКОГОЛЬ 13.7% vol
ОСТ.САХАР 2.9 gr/lt
ОБЩ.КИСЛОТ. 6.7 gr/lt
СОД. СЕРЫ 110 mg/lt
pH 3.17

