



"CHARDONNAY" DOULOUFAKIS 2022

Белое Сухое вино

Защищенное географическое указание "CRETE"

СОРТ ВИНОГРАДА

Фруктовое и освежающее белое сухое вино, изготовленное из 100% Chardonnay (Шардоне). Из скромного зарождения на Крите, три десятилетия назад, Шардоне превратился в очень успешный сорт винограда для Критских белых вин, демонстрируя свою универсальность и адаптированность.

ВИНОГРАДНИК

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

ВИНИФИКАЦИЯ

Классическая методика белой винификации с ферментацией в емкостях из нержавеющей стали, при температуре 18°C.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Вино способно выдерживаться до 5 лет. С течением времени развивается удивительно новый характер. Свежие фруктовые ароматы превращаются в поджаренные орехи, мед, карамель.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Светло золотистого цвета. Богатое тело, маслянисто кремовое вино с интенсивной вкусовой концентрацией и большой сложностью.

ПОДАЧА ВИНА

Подавать к столу при 9-10°C. Лучше всего сочетается со сливочными соусами, такими как спагетти карбонара или курица в соусе (chicken a la crème). Попробуйте его с тыквенным супом "velouté", свиной корейкой с эстрагоном или тушеной свиной с овощами.

Белое вино, изначально выпущенное в 2004 г. под названием "Douloufakis Chardonnay",

Сейчас это абсолютно новая этикетка, выпущенная с урожаем 2021 года. В этот раз нашей целью было создать этикетку, которая отражала бы место, почву и виноградники, где производится вино. И нас вдохновила живописная аэрофотосъемка виноградников.

Невероятные оттенки зеленого, которые демонстрирует удивительный винодельческий район Дафнес (Dafnes), и образует чудесное природное мозаичное полотно. Так мы пришли к идее, создать сбалансированный, но в то же время современный дизайн этикетки синего цвета.



750 ml

АЛКОГОЛЬ 13.5% vol
ОСТ.САХАР 1.9 gr/lt
ОБЩ.КИСЛОТ. 6.2 gr/lt
СОД. СЕРЫ 96 mg/lt
pH 3.42

