



"DAFNIOS" DOULOOUFAKIS 2021

Белое Сухое вино

Защищенное географическое указание "CRETE"

СОРТ ВИНОГРАДА

Превосходное вино, произведенное из 100% винограда Vidiano (Видиано); очень старый Критский сорт винограда, который не пользовался спросом в течение многих лет, но благодаря напряженным и настойчивым усилиям некоторых вдохновленных виноделов Крита вернулся на передний план и дал высококачественные вина в последние годы. Белый "Dafnios" изготавливается только в цистернах.

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. Деревянные бочки в процессе брожения или созревания вина не используются.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Оно может быть выдержано до 5 лет. С течением времени оно приобретает совершенно иной характер. Свежие фруктовые ароматы превращаются в сливочно маслянистые, абрикосовые, дыневые, восковые, но также и кремневые ноты.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Имеет бледно золотистый цвет. В нем Доминируют ароматы персика и абрикоса, а также отголоски айвы. Присутствуют цветочные ноты ромашки, жасмина и трав. Вкус насыщен теми же доминирующими ароматами. На вкус хорошо сбалансированная кислинка, насыщенная с тонким послевкусием.

ПОДАЧА ВИНА

Следует подавать при температуре 9-10°C; это вино будет прекрасным сопровождением к некоторым блюдам из рыб, таким как Солея "meuniere", Джон Дори, жареная макрель и морская форель. Оно также подходит к свинине с сельдереем, традиционной Критской свинине с луком пореем, баранине "fricassee" с салатом. Идеальный компаньон к супу из нута с лимонным соусом или салату из вареного нута с зеленью.

"Dáfnios" Белое было выпущено в 2005 году и впервые изменило свой лейбл в 2010.

"Dáfnios" происходит от названия нашей деревни, "Dafnés".



750 ml / 1.5 ml / 3 lt

АЛКОГОЛЬ 13.5% vol
ОСТ.САХАР 2.2 gr/lt
ОБЩ.КИСЛОТ. 5.1 gr/lt
СОД. СЕРЫ 119 mg/lt
pH 3.38

