



# "SPARKLING" DOULOUFAKIS

Белое вино брют  
Традиционный Метод (Méthode Traditionnelle)

## СОРТ ВИНОГРАДА

Игристое белое вино, изготовленное из винограда сорта Vidiano (Видиано). Это местный Критский сорт, который дает нам восхитительные сухие вина. Оно было винифицировано, чтобы исследовать потенциал сорта для производства игристого вина. И действительно, эту коллекцию 2016 года подчеркивает характер Vidiano.

## ВИНОГРАДНИК

Виноградник расположен в районе Дафнес, недалеко от Ираклиона (Крит), на высоте 550 метров; почва суглинистая, с мелким гравием и высоким содержанием кальция.

## ВИНИФИКАЦИЯ

Базовое вино обладает идеальными свойствами для производства игристого вина традиционным методом. Основные черты вина это высокая кислотность, низкий pH (чтобы выдерживать старение), нейтральный ароматический профиль и сильное тело. После второй ферментации в бутылке вино выдержано на осадке (sur lies fines) еще 24 месяца.

Дегоржаж был завершен в мае 2019 года, и добавлен отборный дозаж (liqueur d'expédition), что по завершению дает нам великолепное вино брют.

## ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Способно выдерживаться до 4 лет.

## ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Вино почти соломенного цвета, и при аккуратном налипании в бокал, каскад серебряных пузырьков окутывает и танцует в сверкающей кремовой пене, выбрасывая наружу сложный аромат с нотами спелых яблок, абрикосов, сочетающимися с нотками меда и воска пчел. Это живое, освежающее, игристое вино с длительным послевкусием.

## ПОДАЧА ВИНА

Мы рекомендуем поместить вино в ведро со льдом на полчаса и подать на стол при температуре 9-10°C.

Игристое вино имеет широкий спектр возможностей: оно подойдет как простой аперитив в прекрасный летний день или дополнит неожиданное торжество, также является отличным сопровождением для многих видов блюд.

Оно аккуратно дополняет блюда с устрицами, гребешками, суши, мидиями и омаром в сливочном суповом соусе. Если морепродукты вам не нравятся, то большинство блюд из курицы только выиграют от того, что они будут сопровождаться этим захватывающим игристым вином.

Наше игристое вино было выпущено в 2015 году под торговой маркой "Sparkling Douloufakis".



750 ml / 1.5 lt / 3 lt

АЛКОГОЛЬ 12.25% vol  
ОСТ.САХАР 7 gr/lt  
ОБЩ.КИСЛОТ. 7.2 gr/lt  
СОД. СЕРЫ 90 mg/lt  
pH 3.15

