



Игристое вино Спуманте Брют Беллоне получено в процессе винификации одноименного сорта винограда – Беллоне. Это старейшая автохтонная лоза, которая всегда выращивалась на холмах вулканического происхождения в окрестностях Кори. Это спуманте производится традиционным классическим методом с выдержкой на осадке в течение 18 месяцев.

• ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сорт винограда – 100% Беллоне (Bellone)

Содержание спирта: 12 %

• ВИНОГРАДНИКИ

расположены на территории Кори, которую образуют холмы вулканического происхождения на высоте 200–250 м над уровнем моря;

Почвы вулканические и глинистые; шпалерная система выращивания, средняя плотность составляет 3000–4000 кустов на гектар;

Урожайность: 80–100 ц/га

Время сбора урожая: 1–10 сентября

• СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА

Виноград тщательно отбирают и собирают вручную в ящики объемом до 20 кг. Ягоды целиком загружают в прессы, где в процессе прессования получают 50% выхода самотечного сусла. Ферментация происходит при контролируемой температуре 15 °С в специальных емкостях из нержавеющей стали.

Весной после добавления тиражного ликера начинается вторичная ферментация в бутылке в соответствии с КЛАССИЧЕСКИМ МЕТОДОМ.

• ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Вино желто-соломенного цвета с тонким и устойчивым перлажем; душистый и стойкий аромат с фруктовыми нотками, к которым добавляются ароматы, напоминающие хлебную корочку и печенье, обычно возникающие при выдержке на осадке.

Это приятное свежее на вкус вино с элегантным букетом и хорошо сбалансированной сладостью прекрасно подойдет в качестве аперитива, а также идеально дополнит и подчеркнет вкус основных блюд во время всего застолья. Температура подачи 7 °С.