

“CARANTO” PINOT NOIR
I.G.T.



✓ **МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА**

Холмистые и равнинные земли (150-200 м над у.м.) северо-востока Италии.

Виноградники 4000/5500 кустов на гектар, возраст варьируется от 10 до 15 лет.

Средняя производительность 1,5/2 кг с куста, что равно 80/90 центнерам с гектара.

Виноград: Pinot Nero.

Способ выведения: Sylvoz.

✓ **Технология**

Сбор винограда происходит вручную в сентябре, за ним следуют дробление и отделение гребней. Раздавленный виноград начинает ферментацию/мацерацию, которые длятся 5/6 дней, при температуре 24/25° С; затем следуют слив вина и завершение алкогольной и яблочно-молочной ферментации. После выдерживания на дрожжевом осадке в течение нескольких месяцев, вино делают прозрачным, стабилизируют и бутилируют. В бутылках вино отстаивается в течение нескольких недель.

✓ **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА**

Цвет: рубиново-красный, не очень насыщенный.

Запах: интенсивный, приятный, с нотками клубники и земляники.

Вкус: гармоничный, приятный, с выраженной, но умеренной структурой.

✓ **ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА**

Спирт, % об. 11.00 – 12.00

Сахар, г/л 8.00 – 9.00

Кислотность общая, г/л 4.50 – 5.50

✓ **ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ**

Рекомендуется температура 12 - 14° С.

✓ **СПОСОБ ХРАНЕНИЯ**

Хранить в сухом прохладном месте, оберегая от источников тепла и света.

✓ **КАК УКАЗЫВАТЬ В ВИННОЙ КАРТЕ**

“Caranto” Pinot Noir I.G.T. - Astoria

Astoria - 132 [т.0,75]

