

“VENTUS”
MOSCATO DI SICILIA I.G.T. “VAL DE BRUN”

Vino passito liquoroso
Вино ликерное из изюма



✓ **МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА**

Пантеллерия.

Виноградники 2500/3000 кустов на гектар.

Средняя производительность 1/1.5 кг с куста.

Виноград: Moscato.

Способ выведения: Alberello.

✓ **Технология**

В сусло, полученное от обработки слегка заизюмленного винограда, добавляются отобранные дрожжи; через небольшое время после активного начала брожения происходит насыщение виноградным спиртом, которое вызывает остановку процесса брожения и позволяет таким образом получить вино с высоким сахаристым остатком и высоким алкогольным градусом. Затем производится стабилизация и бутелирование при тщательной фильтрации.

✓ **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Цвет: золотистый, с янтарными отсветами.

Запах: ароматный, типичный, с выраженным ощущением цукатов апельсина и мандарина.

Вкус: нежный, полный, теплый и обволакивающий, с ярко выраженной ароматной ноткой.

✓ **ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА**

Спирт, % об. 15.50 – 16.50

Сахар, г/л 129.50 – 130.50

Кислотность общая, г/л 3.00 – 4.00

✓ **ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ**

8 – 10° С, бутылка раскупоривается перед употреблением.

✓ **СПОСОБ ХРАНЕНИЯ**

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

✓ **КАК УКАЗЫВАТЬ В ВИННОЙ КАРТЕ**

Moscato di Sicilia I.G.T. “Ventus” Val de Brun - Astoria

Astoria - 115 [lt.0,75]

