



LAVINIA ESTATE

Pavla Patricia Marsanne & Roussanne



Спецификации

Производител:	Лавиния Естейт
Регион:	Тракийска низина
Тип:	Бяло, сухо вино
Сорт грозде:	Марсан - 50% / Русан - 50%
Реколта:	2022
Алкохол, об. %:	12.7
Отлежаване в бъчви:	Не
Вид бъчви:	-
Потенциал за развитие:	2-3 години при $t=13-18^{\circ}\text{C}$ и влажност на въздуха максимум 85%
Препоръчителна $t^{\circ}\text{C}$ на консумация:	12 $^{\circ}\text{C}$

Тероар

Преходно-континентален климат с хладно, сухо лято и топла зима. За региона е характерно природното явление вечерник - лек вятър, който се появява надвечер и спира преди обед, в резултат на различното нагряване на въздуха между равнинните и планинските местности. Вечерникът е отличен регулатор на алкохолната ферментация и благоприятства формирането на ароматичните вещества в гроздето. Почвите са пясъкливо-глинести и глинесто-варовикови.

Технология и метод на винификация

Охладеното грозде преминава през вибрационна маса за ръчен подбор на чепките. Ронканото грозде постъпва в 2 куб. м. пневматична преса, където зърната се пресоват цели до налягане 1,2 Bar. Студено ензимно избистряне, последвано от ферментация с чиста култура винени дрожди при 13-15 $^{\circ}\text{C}$. Отлежаване "sur lie" в продължение на 6 месеца. Купажиране на партидите, стабилизиране, филтриране и бутилиране.

Анотация

Носът е доминиран от аромати на цитрусови плодове, чемшир и аспержи. Минералност, тропически жълти плодове, круша и маракуя. Плътен и стегнат, свеж вкус, богат и с отлична структура. Продължителен и запомнящ се послевкус.

Лавиния Естейт ЕООД, 4264, с. Златовръх, Асеновград

www.lavinia-estate.com

todorov@lavinia-estate.com

+359 899 911 053