



LAVINIA ESTATE

PRINCIPESSA

Sauvignon Blanc & Pinot Gris



Спецификации

Производител:	Лавиния Естейт
Регион:	Сортово вино без ЗНП/ЗГУ
Тип:	Бяло, сухо вино
Сорт грозде:	Совиньон Блан - 82% / Пино Гри - 18%
Реколта:	2023
Алкохол, об. %:	13
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

Искрящ, светлосламest цвят със зеленикави оттенъци. Виното е свежо, елегантно и балансирано. Лимонените, тревистите и цитрусовите нотки на Совиньон блан се съчетават с минералността и плодовия привкус на Пино Гри. Сочно тяло с приятно хармонична киселинност и пикантен цитрусов акцент в послевкус.

Лавиния Естейт ЕООД, 4264, с. Златовръх, Асеновград

www.lavinia-estate.com

todorov@lavinia-estate.com

+359 899 911 053