

לגאטו שרדונה

יין לבן יבש









התאמה לאוכל

יין לבן מלא ורענן, מלווה היטב
מא כלי ים, דגים במיוחד
שומניים, סושי, ששימי, עופות,
גבינות במיוחד עתירות שומן

יין בצבע צהוב בהיר עם גוון מוזהב, בעל ריחות של פרחים לבנים, אגוזי לוז ואגסים עם רמז של וניל. יין בעל גוף מלא, רענן וארוך בפה. כרם שרדונה בשילה בגובה 700 מטר מעל פני הים.

הענבים נבצרו באמצע חודש אוגוסט אחרי הבשלה ארוכה. המיץ הופרד עם קבלת הפרי וקורר. אחרי שפייה, המיץ הנקי הוטסס במיכל נירוסטה בטמפרטורה מבוקרת במשך חודש. היין נשמר "על השמרים" שלושה חודשים נוספים בנוכחות עץ אלון צרפתי.

שרדונה	זן ענבים	
יבש	מתיקות	
3-5	פוטנציאל יישון	
כהל 13% PH 3.34 חומציות כללית 7	נתונים אנליטיים	
רנדזינה דקה על סלע גירית	אדמה	
ים תיכוני	אקלים	
10-12	טמפרטורת הגשה	