



בראשית פטי ורדו







יין אדום יבש

יין בצבע ארגמן בוהק, בעל ריחות של פטל אדום וסיגליות עם רמזים של קקאו. בעל חמיצות ומבנה תניני אופייני לזן, מלא ורענן. כרם פטי ורדו שנטע בשנת 2009 במושב קדרון בשפלת יהודה.

הכרם נבצר בתחילת חודש תשיעי, בהבשלה מלאה. אחרי ריסוק והפרדת שדריות, התירוש הותסס בטמפרטורה מבוקרת עד יובש. אחרי תסיסה מולקטית ושפייה, היין התיישן שבעה חודשים.

התאמה לאוכל

יין אדום רענן, מצוין לאנטיפסטי, פחמימות (פסטה), אורז, מאפים, לבשרים על האש ולעוף מטוגן.

פטי ורדו	זן ענבים	
יבש	מתיקות	
4-5 שנים	פוטנציאל יישון	
כהל 13% PH 3.69 חומציות כללית 6.1	נתונים אנליטיים	
גרמוסול חרסיתית-סילת	אדמה	
ים תיכוני	אקלים	
16-18	טמפרטורת הגשה	