



# ליריקה שרדונה








## יין לבן יבש

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

הכרם נבצר בסוף חודש אוגוסט אחרי הבשלה ארוכה. התירוש הופרד עם קבלת הפרי וקורר. אחרי שפייה התירוש הנקי הותסס במכלי נירוסטה בטמפרטורה מבוקרת במשך חודש. היין נשמר "על השמרים" שלושה חודשים נוספים בנוכחות עץ אלון. בסיום תהליכי השפייה והסינון יין מולא.

### התאמה לאוכל

יין לבן מלא ורענן, מלווה היטב כל מאכלי ים, במיוחד דגים שמנוניים, סושי, ששימי, עופות, וגבינות במיוחד עתירות שומן.

|                                       |                 |   |
|---------------------------------------|-----------------|---|
| שרדונה                                | זן ענבים        |  |
| יבש                                   | מתיקות          |  |
| 3-4                                   | פוטנציאל יישון  |  |
| כהל 13%   PH 3.21   חומציות כללית 6.1 | נתונים אנליטיים |  |
| רנדזינה דקה על סלע גירית              | אדמה            |  |
| ים תיכוני                             | אקלים           |  |
| 10-12                                 | טמפרטורת הגשה   |  |

