



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

"DELIZIOSO" БЕЛОЕ ПОЛУИГРИСТОЕ ВИНО

БЕЛОЕ ПОЛУИГРИСТОЕ ВИНО.



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Белое полуигристое вино.

СОРТА ВИНОГРАДА:

Сорта белого винограда, разрешенные и/или рекомендованные в Италии (в основном Глера, Пино, Шардоне и Гарганега).

ПОЧВЫ:

Рельеф преимущественно холмистый или предгорный, даже равнинный, хорошо дренированный и с умеренным плодородием.

КРЕПОСТЬ:

10,5% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Италия.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград, собранный среднепозднего срока спелости, подвергается мягкому прессованию, без мацерации кожицы. Сусло сбраживается медленно при температуре 16–18 °C с использованием отборных дрожжей. Вторая ферментация проходит в автоклаве по методу Мартинотти-Шармат.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Цвет бледно-соломенно-желтый, с тонким и стойким перляжем. Интенсивный аромат цветов, фруктовый, стойкий и приятный. Вкус сладкий, гармоничный, округлый, игристый, с приятным яблочным послевкусием. Округлый и приятно сбалансированный.

РОЗЛИВ:

Разливается методом стерильной микрофльтрации при низкой температуре (близкой к 0 °C) и в изобарной среде для сохранения пены. При давлении относительно углекислого газа от 2 до 2,5 бар.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Свежее и ароматное, оно идеально подходит в качестве аперитива и вина для беседы. Сопровождает нежные блюда из пасты и ризотто и рыбные блюда. Подавать при температуре 8–10 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Паллет Parolvinì 0,75 - 105 коробки (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvinì.com • Website: www.parolvinì.com