



**GITANA  
WINERY**

## Мэнэстиря

### Ассортимент / коллекция

Гитана Классико

### Сорт винограда

100% Рислинг

### Тип

высококачественное, спелое, белое, сухое вино

### Год урожая

2017 год

### Урожай

Виноград собирают вручную в конце ноября на холме с лучшим расположением на солнце, из пространства с впечатляющей историей. В старые времена, здесь был монастырь монахов, которые занимались вином.

### Виноградник / Зона / Происхождение винограда

7 га в винодельном регионе Валул луй Траян, село Романовка

### Почвы / Тип участка

Типичный и карбонатный чернозем с глинистой текстурой

### Плотность виноградных лоз на гектар

3.100

### Винификация

Собранный виноград отделяют от плодоножки, после чего следует метод криомацерации, который заключается в поддержании суслу в контакте со жмыхом в течение 48 часов, при температуре 2°C. После осветления, суслио подвергается контролируемой алкогольной ферментации, при контролируемой температуре 12-13°C. Этот процесс позволяет извлекать ароматические вещества из кожуры винограда, придавая вину типичный аромат. Выдержка происходит в дубовых бочках в течение 9 месяцев.

### Дегустационные заметки

Визуальные: кристально чистое, бледно-желтое. Обонятельные: интенсивное, со вкусом меда, персиком, апельсиновой кожурой и свежескошенным сеном, полевыми цветами. Вкусовые: С интенсивной кислотностью и минеральностью, с минерально-йодированным вкусом.

<b>Алкоголь</b>	14%
<b>Общая кислотность (г/л)</b>	6.7
<b>Летучая кислотность (г/л)</b>	x
<b>Восстанавливающий сахар</b>	2.4

### Пищевые рекомендации

Может ассоциироваться с устрицами, фуа-гра, суши, тунцом, морепродуктами, рыбой, приготовленной в остром соусе (pesce all 'acqua pazza).

### Температура / рекомендация по потреблению

12-14° C

### Потенциал старения

Высокий

