

# TORMARESCA PIETRABIANCA Chardonnay Castel del Monte DOC

## Organic Wine 0,75l



EAN 8026530000077 Kategorija Ramus vynas


 **Spalva**  
Baltasis

 **Šalis**  
Italija

 **Regionas**  
Apulija

 **Skonis**  
Sausas

 **Vynuogių rūšis**  
Chardonnay, Fiano

 **Brandinimas**  
Chardonnay brandinta ąžuolo  
statinėse

 **Tūris**  
0,75

 **Stiprumas**  
12.5%

 **Kiekis dėžutėje**  
6

### Gamybos ypatumai

„Pietrabisca“ yra elegantiškas Chardonnay vynas su nedidele dalimi vietinės Fiano vynuogės, gaminamas „Bocca di Lupo“ dvare Apulijos Murgia regione. Vyno pavadinimas įkvėptas vietovės – „Pietrabisca“ reiškia „baltus akmenis“, kuriuos kaimo ūkininkai randa ardami laukus. Šie akmenys, sutrupinti ir įmaišyti į dirvožemį, prisideda prie vynu aromato ir skonių stiprinimo.

Fermentacija vykdoma nerūdijančio plieno talpyklose, palaikant 14 °C temperatūrą. Chardonnay dalis fermentuojama prancūziško ąžuolo statinėse, o Fiano – nerūdijančio plieno talpyklose, kad išlaikytų gaivumą. Vėliau Chardonnay sumaišomas su Fiano ir kita Chardonnay dalimi. Po to vynas dar 6 mėnesius brandinamas buteliuose prieš išleidžiant į prekybą.

### Aromatas

Aromate ryškiausiai juntamos baltųjų gėlių ir egzotiškų vaisių natos. Be jų, išryškėja geltonųjų kriaušių, cukrutų citrinų, šalavijų, skrudintų lazdyno riešutų ir vanilės užuominos.

### Skonis

Vyno skonyje dominuoja sunokusių vaisių natos, kurios atsiskleidžia subalansuotoje rūgštyje. Ilgame vyno poskonyje atsiskleidžia minerališkumas, taip pat svietiškos ir riešutiškos natos.

### Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną arba derinti su intensyvesniais baltos žuvies patiekalais, baltąja mėsa, makaronais su baltuoju padažu ar minkštaisiais sūriais. Rekomenduojama patiekti platesnėje baltojo vyno taurėje 6-8C.