

## Торре Пьеве Шардоне I.G.T. Верона



Шардоне, с полной структурой, отличается большой элегантностью и сложностью, производится из трех клонов с особо высокой плотностью посадки. Производится частично с брожением и долгой выдержкой в дубовых бочках при температуре винного погреба.

Соломенно-желтый кристалльный цвет с легким зеленоватым оттенком. Типичный для шардоне сильный аромат с оттенками свежих фруктов и ароматом поджаренной ванили, которые обволакивают экзотические запахи ананаса и банана. Чувствуется аромат цитрусовых фруктов, лесных орехов и топленого масла. На вкус замечается отличительная элегантная структура, тонкая и хорошо уравновешенная мягкость, которая переходит от кислоты к солоноватости.

### КЛАССИФИКАЦИЯ

Веронское Шардоне - типичное географическое указание (I.G.T.)

### ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Долина Иллази находится в 16 километрах к востоку от Вероны, участки расположены от севера к югу на пологом склоне.

### СОСТАВ ПОЧВЫ

Глинистая, с преимущественно известняково-мергельной подпочвой.

### СОРТ ВИНОГРАДА

Шардоне 100%

### ФОРМИРОВКА ВИНОГРАДНИКА

Кордон – 9.500 лоз/гектар

### ГОД ПОСАДКИ ВИНОГРАДНИКА

1990/1993

### ФИЛОСОФИЯ СОЗДАНИЯ

Благодаря селекции клонов с высокой плотностью и малой урожайностью, и очень внимательному процессу производства вина, мы создаем вино Шардоне с сильным характером, отражающим терруар долины Иллази, подходящий в особенности для белых сортов вин.

### АГРОНОМИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ

С учетом плотности и системы посадки лозы, более 70% обслуживания виноградника осуществляется механически. Весной вручную проводится отбор почек, в середине июля - прореживание гроздей и сбор винограда.

### СБОР УРОЖАЯ, ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА ВИНА

Виноград, собранный в первые двадцать дней сентября, отправляется на прессование. Полученное сусло после охлаждения декантируется, в процессе чего отделяются осадки. 50% бродит и настаивается в новых барриках средней прожарки примерно 150 дней. Оставшиеся 50% сусла бродят при контролируемой температуре в стальных резервуарах. В марте следующего года полученные таким образом вина купажируют и выдерживают 6 месяцев. За этим следует разлив по бутылкам и дополнительная выдержка в течение 4 месяцев.



14% VOL.  
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ 12°-13°C  
СОЧЕТАНИЯ *Легкие закуски, блюда из пасты и рыбы*

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

*Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate*

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italia  
tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine