

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ



Название: Пино Гри

Классификация: Столовое сухое белое

Год: 2016

Сорта: Пино Гри 100%

Винификация: Винификация по белому.

Холодная мацерация в прессе, затем ферментация в емкости

из нержавеющей стали с

контролируемой температурой в течение 14 дней. Батонаж дрожжевого осадка в течение 3-х

недель.

МЛФ: МЛФ: Не проводилась.

Виноградник: Виноградник с южным уклоном

расположен на лесных полянах, окруженных дубовым лесом в предгорьях Кавказа, на 150 метрах

над уровнем моря.

Сорт: Пино гри, год посадки – 2012.

Тип подвоя SO4, плотность посадки

5166 лоз на гектар.

Вино: Вино золотисто-соломенного цвета.

С ярким ароматом

белого перца, абрикоса, груши и зефира. Вкус вина обладает восхитительной структурой и замечательной, яркой округлостью. Его сладкие ноты сбалансированы

приятной свежестью.

Анализы:

сод. алкоголя: 13,5% об.

pH: 3,26

общая кислотность: 5,7 г/Дм3 летучая кислотность: 0,63 г/Дм3

ост. сахар: 5,6 г/Дм3 общая SO₂: 156 мг/Дм3 сухой экстракт: 17,3 г/Дм3