



СОБЕР БАШ

ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ



- Название:** Рислинг
Классификация: Столовое сухое белое
Год: 2016
Сорта: Рислинг 100%
Винификация: Винификация по белому. Холодная мацерация в прессе, затем ферментация в емкости из нержавеющей стали с контролируемой температурой в течение 14 дней. Выдержка на дрожжевом осадке 1 месяц.
- 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:** Рислинг, год посадки – 2013. Тип подвоя SO4, плотность посадки 5166 лоз на гектар.
- Вино:** Вино светло-соломенного цвета. В аромате легко играющие ноты имбиря, зеленого яблока, нектарина и свежескошенной травы. Вкус свежий, с бодрящей кислотностью и длительным послевкусием.
- Анализы:**
сод. алкоголя: 12,5% об.
pH: 3,18
общая кислотность: 6,4 г/Дм3
летучая кислотность: 0,67 г/Дм3
ост. сахар: 4,0 г/Дм3
общая SO₂: 115 мг/Дм3
сухой экстракт: 17,9 г/Дм3