

Link do produktu: <https://allegrowino.pl/casal-farneto-cimaio-marche-igt-bianco-single-vineyard-late-harvest-p-2086.html>

Casal Farneto Cimaio Marche IGT Bianco Single Vineyard Late Harvest

Cena brutto	139,00 zł
Cena netto	113,01 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	EW 000732
Producent	Casal Farneto

Opis produktu

OPIS

Cimaio ma kolor starego złota. W nosie pachnie słodko wanilią, której towarzyszą dojrzała pigwa, miód, migdały i aromatyczne przyprawy. Na podniebieniu pokazuje niezwykłą muskulaturę, jest pełne, soczyste, owocowo-mineralne, z otulającą ciepłotką słodyczą. Warto pozwolić mu pooddychać i pić w temperaturze 10-12 stopni.

SZCZEGÓŁY PRODUKCJI

Cimaio pochodzi z pojedynczej działki, osłoniętej od wiatru i położonej w pobliżu rzeki, co sprzyja wilgotnemu mikroklimatowi. Dzięki temu owoce podatne są na tworzenie się szlachetnej pleśni (*botrytis cinerea*). Zbiór odbywa się na początku grudnia, a grona zbierane są ręcznie do małych, 10 kg pojemników. Po dotarciu do winnicy, owoce są chłodzone i poddane statycznej dekantacji przez 3 dni. Potem rozpoczyna się fermentacja. Po upływie 4-5 dni, gdy poziom cukru spada do 50-60 g/l, połowa wina trafia do dębowych kadzi, gdzie fermentacja trwa, aż do deaktywacji drożdży. Druga połowa, która pozostawała w stalowych kadziach, fermentuje do momentu gdy cukier osiąga 26-28 g/l. Kolejnym etapem jest połączenie ze sobą obu mas, następuje to mniej więcej po 6 miesiącach. Kolejno, wino pozostaje w tankach przez następny rok. Wtedy, po delikatnej filtracji i klarowaniu jest butelkowane. Ostatnim etapem jest odpoczynek i dojrzewanie w butelkach przez 24 miesiące, by w końcu, ku radości konsumentów, trafić na rynek.

PODAWAĆ DO

To wino wzbogaci smak długo dojrzewających serów. Jest znakomite do smażonej wątróbki, pasztetu z dziczyzny czy foie gras. Warto go spróbować do wędzonych ryb czy bouillabaisse. Lub zupełnie samo, jako wino medytacyjne na zakończenie posiłku.