

Aloli Brut Blan de Blan **Вино Алоли Брют Блан де Блан**

Страна: Армения

Регион: Вайоц Дзор

Производитель: Keush

Сорта винограда: Воскеат 60% и Кангун 40%

Крепость: 12,5% об.

Метод: классический

Выдержка: минимум 12 месяцев на дрожжевом осадке

Особенности: органический способ виноделия, ручной сбор урожая, ферментация в нержавеющей емкости, классический метод производства

Цвет: светло-соломенный

Аромат: деликатный с тонкими нотами белых цветов и оттенками косточковых фруктов.

Вкус: освежающий, с нюансами зеленого яблока, незрелого абрикоса и легким минеральным послевкусием

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с легкими салатами, молодыми сырами и блюдами из морепродуктов



Напитавшись согревающим солнцем Армении и вдохнув в себя холодный воздух высокогорья - вино Алоли, было создано эксклюзивно Эдуардом Мелькумянцем совместно с Ваге Кушгеряном.

Регион Вайоц Дзор, одно из немногих мест незатронутое филлоксерой, может похвастать автохтонными сортами винограда растущих на собственной корневой системе и особыми вулканическими типами почв, что дает высокий потенциал для производства уникальных и самобытных вин.

Виноградники разбиты в селе Хачик, на высоте 1500-1700 метров над уровнем моря и входят в число самых высокогорных во всем мире, позволяя сохранить утонченный вкус и хрустящую свежесть напитка. Алоли – имя вдохновленной виноградной ягодой.