

## Lafoa Sauvignon

### Вино Лафоа Совиньон, белое сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Трентино-Альто-Адидже

**Производитель:** Produttori Colterenzio

**Крепость:** 14% об.

**Сортовой состав:** Совиньон Блан

**Особенность:** высота над уровнем моря 430 м, ферментация в нержавеющей чанах и дубовых бочках, отдельный виноградник – «Лафоа», ручной сбор, частичная малолактическая ферментация

**Выдержка:** 8 месяцев в чанах из нержавеющей стали на дрожжевом осадке

**Цвет:** светло-соломенный с зеленоватыми отблесками

**Аромат:** гармоничный, освежающий, раскрывается тонами цветов, акации, шалфея, персика, лимона, минералов и легкими нюансами специй

**Вкус:** округлый, сбалансированный, богатый, раскрывается нотами косточковых фруктов, лимонной цедры и белого перца, со сбалансированной кислотностью в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** отлично сочетается с паштетом из лосося, козым сыром на тосте, салатами, блюдами из морепродуктов, мидиями



**SCHRECKVICHL  
COLTERENZIO**

Colterenzio — флагман винодельческого Южного Тироля. Кооператив образовали 28 производителей вина в 1960 году. Сегодня в нем состоит 290 членов. В 1980-х годах новый директор Кольтеренцио, Луис Райфер, совершил революцию в традициях виноделия в Альто-Адидже. Впервые цены на виноград начали устанавливать в зависимости от его качества, а не от того сколько в нем содержится сахара. Из-за этого участники кооператива перестали гнаться за максимальной урожайностью. В начале 1980-х Луис Райфер начал проводить ферментацию в барриках для белых и выдержку для красных сортов. Это привело к появлению знаменитой линейки Cornell. Кооператив создает вина в большом количестве стилей, но сохраняя одинаково высокое качество.