

Bonterra Chardonnay Вино Бонтерра Шардонэ, белое сухое

Страна: США

Регион: Калифорния

Производитель: Bonterra

Сорт винограда: Шардоне

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: органические виноградники, ручной сбор. Алкогольная ферментация 70% сусла в бочках из французского и американского дуба, 30% - в емкостях из нержавеющей стали

Выдержка: в течение 5 месяцев в бочках из французского и американского дуба (15% - новых), в течение 1 месяца в бутылках

Цвет: светло-соломенный с золотистыми отблесками

Аромат: яркий, насыщенный, раскрывается оттенками белых фруктов, спелой груши, яблока, спелых цитрусовых фруктов, мёда, ванили, поджаренного миндаля и сливочными оттенками выпечки

Вкус: округлый, насыщенный, сбалансированный, с тонами запеченных фруктов, мёда, орехов и сливочными нюансами в продолжительном и обволакивающем послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: рекомендуется подавать к блюдам из рыбы, белого мяса, пасте со сливочным соусом, блюдам азиатской кухни, а также ризотто с грибами



BONTERRA
ORGANIC ESTATES.

Bonterra (Бонтерра) практикует органическое виноградарство с 1987 года, когда тема ответственного природопользования еще не была так популярна и найти органические фрукты и овощи было довольно затруднительно. В Bonterra не используют

химикаты для защиты от вредителей или для увеличения урожайности, а вместо этого «сотрудничают» с животными и насекомыми для естественного решения проблем. Например, цыплята питаются сорняками и вредными насекомыми, а также взрыхляют почву естественным образом. А овцы, с декабря по март посещающие виноградники, питаются покровными культурами и сорняками, попутно удобряя почву. С пчелиной пасеки Sola Bee Farms приносят пчелиные ульи для опыления растений, кроме того, предоставляя возможность пчелам собирать нектар на здоровых, экологически чистых растениях. Покровные культуры, высаживаемые в междурядье, привлекают дружественных насекомых, естественным образом ограничивают рост сорняков, способствуют накоплению в почве азотных соединений, удерживают влагу. Здоровью и плодородию почв также способствует внесение компоста, который изготавливают в Bonterra из кожицы винограда, стеблей, зелени. Однако, органическое земледелие было лишь первым шагом для Bonterra: три ранчо (Blue Heron, McNab и Butler) имеют сертификаты Biodynamic (биодинамического виноградарства) от Demeter, их статус ежегодно пересматривается, чтобы гарантировать, соответствие каждого ранчо стандарту Demeter Farm. Четкое следование правилам биодинамики подразумевает использование в определённые фазы луны специальных препаратов: травяных настоев, минералов, навоза и других. Биодинамическое земледелие — это целостный взгляд на сельское хозяйство, подразумевающий глубокие знания о взаимосвязи между землей, растениями, животными, людьми, луной и планетами. Кроме того, в партнерстве с Pacific Agroecology, были проведены исследования в 2017 - 2018 годах, чтобы выяснить, как выбор метода сельского хозяйства влияет на накопление органического углерода в почве и надземных растениях, и как, в свою очередь, это влияет на глобальное изменение климата. Результаты исследования показывают, что органическое и другие виды восстановительного земледелия оказывают положительное влияние на здоровье почвы и способствуют накоплению органического углерода. Вина Bonterra отличаются глубиной, терруарностью и чистотой стиля.