

Pillitteri Icewine Cabernet Sauvignon Family Reserve

Вино Пиллитери Айсвайн Каберне Совиньон Фэмили Резерв

Страна: Канада

Регион: Онтарио

Производитель: PILLITTERI ESTATES WINERY

Крепость: 11,5 % об.

Категория по сахару: сладкое

Особенность: урожай собирают, когда температура воздуха опускается до отметки -8 или ниже. Во время процедуры прессования получают сок с интенсивной концентрацией сахара и кислот.

Сорта винограда: Каберне Совиньон

Цвет: малиновый

Аромат: яркий, десертный, с тонами вареных красных фруктов, таких как клубника, малина и красная слива, с нотками изюма, фруктового пунша, имбиря и белого перца

Вкус: сбалансированное ощущение сладости и кислотности также сопровождается взрывом вареных красных фруктов, наряду с медом и красной смородиной. По мере того, как вино переходит в свое долгое послевкусие, ощущение свежих фруктов переходит в большее количество коричневого сахара и сухофруктов, которые будут становиться все более заметными по мере того, как вино хранится в бутылке

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: очень хорошо сочетается с фруктовыми десертами, такими как клубничный пирог с ревенем, или чем-то таким простым, как темный шоколад, чтобы сбалансировать сочную сладость вина.



Pillitteri Icewine Vidal

Пиллитери Айсвайн Видаль, белое сладкое

Страна: Канада

Регион: Онтарио

Производитель: PILLITTERI ESTATES WINERY

Крепость: 11 % об.

Особенность: урожай собирают, когда температура воздуха опускается до отметки -8 или ниже. Во время процедуры прессования получают сок с интенсивной концентрацией сахара и кислот.

Сорт винограда: Видаль

Цвет: золотистый

Аромат: представлен нотами засахаренных цитрусовых фруктов, консервированного персика, личи в сиропе и душистой груши, дополненные тонкими медово-цветочными штрихами.

Вкус: сложный и многогранный, со сбалансированной сладостью и кислотностью, длительное послевкусие наполнено нотами разнообразных тропических и белых фруктов, среди которых угадываются тона папайи, маракуйи, манго, гуавы, личи, дыни и персика.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подавать в паре с экзотическими фруктовыми салатами, крем-карамелью, фуа-гра, сыром Рокфор, голубым сыром или в качестве самостоятельного напитка.

