Van Ardi White Wine Вино Ван Арди́, белое сухое

Страна: Армения

Регион: Аштарак (Арагацотн)

Крепость: 13,5% об. **Сорта винограда:** Кангун

Особенность: ручной сбор урожая

Цвет: золотистый

Аромат: свежий, с тонами белого персика, ананаса, дополненными цитрусовыми и

минеральными нюансами

Вкус: среднетелый, маслянистый, с нотами цветочного меда, спелых садовых фруктов

и сбалансированной кислинкой в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Гастрономия: блюда из птицы, свежие или вареные морепродукты, нежирная рыба на

гриле или тушеная в вине (например, треска)

Van Ardi Red Wine Вино Ван Арди́, красное сухое

Страна: Армения

Регион: Аштарак (Арагацотн)

Крепость: 13% об.

Сорта винограда: Арени, Ахтанак, Милаг

Особенность: ручной сбор урожая, выдержка во французской дубовой бочке

Цвет: рубиновый

Аромат: элегантный, наполнен нотами вишни, сливы, спелой черешни, дополняемый

нюансами благородных специй и железистым тоном

Вкус: гармоничный, структурированный, с бархатистыми танинами, ягодные ноты

дополняются древесными и джемовыми нюансами в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: запеченная дичь, ягненок, телятина, кролик с ягодным соусом, стейк из говядины на

углях, кюфта



Винодельня Ван Арди является небольшой винодельней «бутикового» типа, расположенной в древнем винодельческом регионе Аштарак. Название переводится как «Солнце Вана». Площадь посадок составляет всего лишь 9 гектар и сами виноградники расположены на высоте 1000 метров над уровнем моря и имеют южную и юговосточную экспозицию. При таком высокогорном расположении

виноградников разница дневных и ночных температур может составлять 10 и более градусов. Благодаря таким условиям виноградная ягода днём набирает сахара, а вечером не теряет кислотность, что является большим преимуществом, так как получить сбалансированное вино при таких условиях намного проще.

На предприятии применяют органические и биодинамические практики, виноделие с минимальным вмешательством человека. Здесь выращивают местные аборигенные армянские сорта, такие как Кангун, Арени Нуар, Ахтанак, Милаг, Кахет и другие.

Почва состоит из туфа и вулканического песчаника, который содержит большое количество минеральных веществ. Винодельня использует современное оборудование, а основной упор делает на автохтонные сорта винограда. Благодаря снижению урожайности, тщательному отбору виноградных гроздей, ручному сбору винограда и использованию французских дубовых бочек винодельне удается получать комплексные и элегантные вина.



