



**GITANA  
WINERY**

## Сурорь

### Ассортимент / коллекция

Гитана Классико

### Сорт винограда

Рарэ Нягрэ и Саперави

### Тип

Качественное отборное сухое розовое вино

### Год урожая

2019 год

### Урожай

Виноград собирается вручную, а производство составляет 8 тонн с гектара.

### Виноградник / Зона / Происхождение винограда

Валул луй Траян, микроразнообразие Циганка

### Почвы / Тип участка

Карбонатного происхождения с глинистой текстурой.  
Склоны, выходящие на юго-восток.

### Винификация

Виноград собирается вручную, после достижения фенольной зрелости, а затем тщательно отбирается на сортировочных столах. Сусло бродит в течение 15-18 дней при 12 ° C. В течение 25 дней находился в хранилище мелких дрожжей, за это время были проведены два батонажа.

### Дегустационные заметки

Этот сложный и минеральный розовый с ярким цветом раскрывает цитрусовые ароматы (грейпфрутов), а затем клубники и майской вишни. Живая кислотность поддерживает интенсивный вкус, полученный от Рарэ Неагрэ и Саперави. Оно богато и сбалансировано в небе, с очень хорошим фруктозным и длительным послевкусием.

<b>Алкоголь</b>	13,5%
<b>Общая кислотность (г/л)</b>	6,1
<b>Летучая кислотность (г/л)</b>	x
<b>Восстанавливающий сахар</b>	4,2

### Пищевые рекомендации

Рекомендуется с уткой в апельсиновом соусе, куриной грудкой с вишней и черным перцем, пастой, морепродуктами, рыбой или сыром.