

Winnica La Farra

WINO BIAŁE - MUSUJĄCE



SZCZEP WINOGRON: Glera

WINIFIKACJA: Powolna fermentacja przez około 15 dni, w kontrolowanej temperaturze 18 °C.

DOJRZEWANIE: W specjalnych termicznie klimatyzowanych zbiornikach ze stali nierdzewnej w niskich temperaturach, przez około 3 miesiące.

DRUGA FERMENTACJA: Metodą Charmat, poprzez naturalną ponowną fermentację w autoklawie, przez około 20-25 dni, starzenie przez 2 miesiące.

SMAK: Pikantny, intensywny i harmonijny.

AROMAT: Owocowy, z lekkimi nutami cytrusowymi.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 8-10 °C

IDEALNE DO: Lekkich przystawek lub jako aperitif.

ALKOHOL: 11%

CENA: 38,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Glera

WINIFIKACJA: Powolna fermentacja przez około 15 dni, w kontrolowanej temperaturze 18 °C.

DOJRZEWANIE: W specjalnych termicznie klimatyzowanych zbiornikach ze stali nierdzewnej w niskich temperaturach, przez około 3 miesiące.

DRUGA FERMENTACJA: Metodą Charmat, poprzez naturalną ponowną fermentację w autoklawie, przez około 20-25 dni, starzenie przez 2 miesiące.

SMAK: Przyjemnie kwaśny, o wytrawnym posmaku.

AROMAT: Elegancki, świeży i owocowy, przypominający jabłko.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 8 °C

IDEALNE DO: Rybnych przystawek, zup z warzywami strączkowymi i świeżymi serami. Doskonały jako aperitif lub jako baza do koktajli owocowych.

ALKOHOL: 11%

CENA: 38,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Glera

WINIFIKACJA: Powolna fermentacja przez około 15 dni, w kontrolowanej temperaturze 18 °C.

DOJRZEWANIE: W specjalnych termicznie klimatyzowanych zbiornikach ze stali nierdzewnej w niskich temperaturach, przez około 3 miesiące.

DRUGA FERMENTACJA: Metodą Charmat, poprzez naturalną ponowną fermentację w autoklawie, przez około 25-30 dni, starzenie około 2-3 miesiące.

SMAK: Harmonijny, aksamitny, z dobrą krągłością i wytrawnym wykończeniem.

AROMAT: Świeży, elegancki, z nutami kwiatów jabłoni, brzoskwini i akacji.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 8 °C

IDEALNE DO: Dań rybnych i lekkich przystawek, idealne jako aperitif.

ALKOHOL: 11,5%

CENA: 46,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Glera

WINIFIKACJA: Powolna fermentacja przez około 15 dni, w kontrolowanej temperaturze 18 °C.

DOJRZEWANIE: W specjalnych termicznie klimatyzowanych zbiornikach ze stali nierdzewnej w niskich temperaturach, przez około 3 miesiące.

DRUGA FERMENTACJA: Metodą Charmat, poprzez naturalną ponowną fermentację w autoklawie, przez około 25-30 dni, starzenie od 3 do 4 miesięcy.

SMAK: Przyjemnie kwaśny, z dobrą krągłością i wytrawnym wykończeniem.

AROMAT: Elegancki, owocowy, z nutami jabłka i brzoskwini oraz nutami mineralnymi.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 8 °C

IDEALNE DO: Dań na bazie ryb, lekkich i delikatnych przystawek i pierwszych dań oraz jako aperitif.

ALKOHOL: 11%

CENA: 46,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Glera z regionu Rive

WINIFIKACJA: Powolna fermentacja przez około 15 dni, w kontrolowanej temperaturze 18 °C.

DOJRZEWANIE: W specjalnych termicznie klimatyzowanych zbiornikach ze stali nierdzewnej w niskich temperaturach, przez około 3 miesiące.

DRUGA FERMENTACJA: Metodą Charmat, poprzez naturalną ponowną fermentację w autoklawie, przez około 25-30 dni w temperaturze 16 °C, starzenie conajmniej przez 3 miesiące.

SMAK: Harmonijny, wytrawny.

AROMAT: Świeży, owocowy, z nutami żółtego jabłka i gruszki oraz nutami kwiatów glicynii i akacji.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 8 °C

IDEALNE DO: Dań na bazie ryb, lekkich i delikatnych przystawek i jako aperitif.

ALKOHOL: 11,5%

CENA: 53,00 zł



SZCZEP WINOGRON: Glera z regionu Rive

WINIFIKACJA: Powolna fermentacja przez około 15 dni, w kontrolowanej temperaturze 18 °C.

DOJRZEWANIE: W specjalnych termicznie klimatyzowanych zbiornikach ze stali nierdzewnej w niskich temperaturach, przez około 3 miesiące.

DRUGA FERMENTACJA: Metodą Charmat, poprzez naturalną ponowną fermentację w autoklawie, przez około 25-30 dni, starzenie trwa co najmniej 3 miesiące przy obecności drożdży i kolejne 3 miesiące po filtracji.

SMAK: Czysty, mineralny i harmonijny. Zapewnia niezwykle uczucie świeżości.

AROMAT: Elegancki, złożony, z nutami jabłka i moreli.

TEMPERATURA SERWOWANIA: 8 °C

IDEALNE DO: Przystawek, risotto, dań z ryb i białego mięsa oraz jako aperitif.

ALKOHOL: 11,5%

CENA: 53,00 zł