

DALTON



WINERY

פטיט סירה אסטייט

יינות דלתון חולקים מקום ותרבות משותפים. הם פרי עמלם של אנשי יקב דלתון, ומבטאים את מלוא הכבוד שאנו רוחשים לכרמים שלנו ולטעמם הטבעי של פירותיהם. אנו מחויבים לשאיפה מתמדת לקיימות בכרמים, ומקפידים על התערבות מעטה ככל האפשר בתהליך הייצור. בכך, אנו מבטיחים שבכל לגימה נשמר טעמו הפירותי והעדין, כפי שאמור להיות. יין הוא עונג. קחו לכם רגע... התמסרו להנאה.



רקע

זן הפטיט סירה, נקרא גם כן דוריף, מקורו מצרפת ובארצנו הסתגל כזן ענבים הנהנה מן האקלים הים תיכוני. יין זה הינו יין עמוק ופירותי, בעל חמיצות נמוכה יחסית, צבע סגול כהה והינו מרוכז מכל הבחינות- טעם, צבע, וארומה.

הכרם

הכרם נמצא באזור שפלת יהודה במושב קדרון - סמוך למושבה גדרה. הכרם ניטע בשנת 2000. על מנת לקבל את מירב האיכות מחלקה זו הקפדנו לשמור על רמת יבול נמוכה ביחס לזן ולעשות דילולים חוזרים ונשנים לאורך השנה. בנוסף חילקנו את הכרם ל- 3 תת חלקות והקפדנו לגדל כל אחת מהן באופן המתאים לה.

תהליך הייצור

הענבים רוסקו והותססו על הקליפות במשך שישה ימים שלאחריהם הם נסחטו. עם סיום התסיסה המלולקטית עבר היין להתיישנות בחביות אמריקאיות למשך 12 חודשים. פטיט סירה של יקב דלתון היה ונשאר מהיינות האהובים שלנו. המאמץ הגדול לטפח כרם יין מחוץ לגבולות הגליל משתלם מוכיח את עצמו ואנו מאוד גאים בתוצאות.

רשמי טעימות

זהו יין מאוד בשרני ומרוכז. נהדר לאילו שאינם אוהבים יינות חומציים מדי.

המלצות הגשה

היין מאוד מתאים ללוות גריל איכותי, צלי ושתיה חברתית. גבינות מתאימות הינם: גאודה הולנדית מיושנת, צ'דר חד או פרמזן מיושן.

טמפרטורת הגשה 18-20c

