

DALTON



WINERY

פינו גרי 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.



הזן

פינו גרי (Pinot Gris) הוא זן שמקורו בבורגון אך משם נדד לאזורי יין אחרים בצרפת ומחוצה לה בעיקר אלזס, צפון איטליה וגרמניה אך ניתן למצוא אותו גם בהונגריה, בשווייץ, ניו זילנד ועוד. כמו כן הוא מיוצר במגוון גדול של סגנונות.

הכרם

הכרם נטוע בסמוך לקיבוץ משגב עם אשר באצבע הגליל. הוא נמצא בגובה של כ-750 מ' מעל פני הים במדרון צפון מזרחי תלול. האדמה היא אדמת טרה רוסה עם אבניות רבה. הכרם ניטע בשנת 2010 וזהו היבול השלישי ממנו.

תהליך הייצור

חלקת הפינו גרי נבצרה בבציר ידני בשני מועדים שונים במהלך חודש אוגוסט. לאחר קבלת הענבים ביקב הם עברו סחיטה עדינה באשכולות שלמים, משם התירוש עבר תסיסה במיכלי נירוסטה. לאחר כארבעה חודשים במיכלים עורבבו מרכיבי הבלנד השונים.

רשמי טעימות

ארומות של אפרסק לבן, גרידת תפוז, בפה חמיצות מרעננת ומרקם קטיפתי ורך. סיומת ארוכה ומאוזנת במתיקות ומליחות.

המלצות הגשה

היין מתאים במיוחד למאכלי דגים ומנות טמפרטורת הגשה 8-10c.

טמפרטורת הגשה 8-10c

