

VIN DE LA SABLA LES CRETES

ВАН ДЕ ЛЯ САБЛА ЛЕ КРЕТ



Вино красное сухое

Страна: Италия, Валле д'Аоста

Сорт винограда: 50% Фумин, Пти Руж и Майоле, 50% Барбера

Содержание алкоголя: 14%

Возраст лоз: 20-70 лет

Объем производства: 7000 бутылок

Родом из Франции, семья Charrère переехала в середине 1700-х годов туда, где в настоящее время находится самый маленький регион Италии – Валле д'Аоста. Обосновавшись в живописном местечке Эмавиль, в 1810 году семья Charrère высадила здесь свои первые два гектара виноградников, сосредоточив внимание на создании качественных вин из местных сортов. В 1989 году была основана винодельня Les Crêtes, а площадь виноградников расширена до 20 га в шести различных деревнях. В настоящее время местные сорта винограда здесь соседствуют с международными, а вина Les Crêtes, благодаря своей исключительной элегантности и минеральности, являются истинным олицетворением терруара.

Терруар:

Виноградники: Ля Сабла, Буфферия и Сазе в коммуне Эмавиль. Виноградник Ля Сабла принадлежал предкам нынешней семьи Charrere, а позднее был объединен с соседними виноградниками. Для изготовления вина используют 4 местных сорта винограда, в том числе сорт Барбера, который типичнее для Пьемонта, но когда-то культивировался на юге Валле д'Аоста, на границе с Пьемонтом.

Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор в конце октября. Ферментация в стальных резервуарах при контролируемой температуре 28 °С. Длительная мацерация (10-12 дней) с ежедневным перекачиванием вина на шапку. Выдерживается 8 месяцев в стальных чанах.



Органолептические характеристики:

Цвет: Фиолетовый с рубиновым оттенком.

Аромат: Яркие фруктово-ягодные ноты, черешня и пряности.

Вкус: Свежее, насыщенное, с гармоничной кислотностью и ягодным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо с различными видами пасты, мясными блюдами и сырами молодыми и средней выдержки. Температура подачи 16-18°C.