

MELACCE COLLEMASSARI

МЕЛАЧЧЕ КОЛЛЕМАССАРИ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Montecucco Vermentino DOC

Сорт винограда: 100% Верментино

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 75000 бутылок

Винодельня КоллеМассари была основана в 1998 году в Маремме в зоне Montecucco DOC, характеризующейся идеальными условиями для выращивания сорта винограда Санджовезе.

Castello ColleMassari представляет собой гравитационную винодельню, общая площадь которой занимает больше 6 000 кв. метров, и основана на принципах био-архитектуры, энергосбережения и биодинамической инженерии; она представляет собой 4 - уровневое здание, в котором перемещение винограда и вина происходит под силой собственной тяжести, без использования насосов. И сами виноградники приведены в соответствие с критериями органического земледелия.

В настоящее время вина КоллеМассари известны и признаны ценителями и винными критиками во всем мире, а в 2014 году хозяйство было названо винодельней года, по мнению авторитетного винного справочника Gambero Rosso.

Терруар:

Виноградники с различными экспозициями располагаются на высоте ок. 300 метров над уровнем моря.

Почвы - преимущественно известняк.

Винификация и выдержка вина:

Проводится ручной сбор. Алкогольная ферментация проходит в стальных ёмкостях при низкой температуре. Выдержка на осадке в течение трех месяцев, затем еще 2 месяца в бутылках.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'15 -89 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Вино бледно-желтого цвета с зелеными отблесками.

Аромат: Очень свежие ноты цитрусовых и зеленого яблока, а также букета полевых цветов.

Вкус: Оставляет приятное ощущение на нёбе и обладает продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно на аперитив, а также с различными блюдами из рыбы и мяса птицы. Температура подачи: 10-12 °С.