

SANCTA CATHARINA DEI САНКТА КАТАРИНА ДЕИ



Вино красное сухое

Зона производства: Тоскана IGT

Способ сбора урожая: ручной

Возраст лоз: 20 лет

Сорта винограда: Санджовезе, Каберне Совиньон, Мерло, Пти Вердо

Выдержка: 12 месяцев в новых французских бочках из дуба Алье, а затем 12 месяцев в бутылке

Содержание алкоголя: 14,5%

Объем: 0,75л; 1,5л.

Производительность: 5 000 бут.

Потенциал хранения вина: 20 лет

Семья Марии Катерины Деи славится по всему миру как производитель элегантных фруктовых вин. Хозяйству Деи принадлежат 4 участка земли, составляющих 100 га в регионе Монтепульчано, Тоскана. Треть земель Деи, расположенных на наиболее удачных площадях, занята виноградниками. Первое вино хозяйства, Вино Нобиле ди Монтепульчано, было бутылковано в 1985 году, однако именно современные тенденции развития хозяйства под управлением Катерины Деи и ее специалистов-энологов позволили завоевать первое место в создании как вин из автохтонных сортов, так и лучших в Тоскане купажированных вин (например, вино "Sancta Catharina").

Терруар: Вино Санкта Катарина создано в винодельческом хозяйстве Марии Катерины Деи. Почвы, на которых выращивается лоза, глинистые, с примесью туфовых смесей. Плотность посадки лоз: 4700 лоз/га. Высота виноградников: 300-350 м над уровнем моря.

Винификация: урожай собирается исключительно ручным способом по мере созревания ягод. Мягкое прессование. Спонтанная ферментация проходит при контролируемой температуре 26-28°C в емкостях из нержавеющей стали. Мацерация на кожице длится 28 дней.



Оценки и рейтинги:

James Suckling'13 – 92 балла

Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенного рубиново-красного.

Аромат: интенсивный, выраженный тонами ежевики, малины и горького шоколада.

Вкус: сбалансированный, сложный с оттенками гвоздики, красных фруктов, дополненные бархатистыми мощными танинами.

Гастрономические рекомендации: прекрасно с блюдами из дичи, красным мясом и сложными перечными блюдами. Температура подачи: 16-18 °C.