

ROSSO DI MONTALCINO POGGIO DI SOTTO

РОССО ДИ МОНТАЛЬЧИНО ПОДЖИО ДИ СОТТО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Rosso di Montalcino DOC

Сорт винограда: 100% Санжовезе

Возраст лоз: 18-20 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 12000 бутылок

Вина Poggio di Sotto – это символ элегантности и классицизма в мире вин Брунелло.

Винодельня Поджио ди Сотто была основана в 1989 на юго-восточном склоне холма Монтальчино. В 1991 году увидело свет первое вино, и уже через короткое время хозяйство получило известность и признание благодаря своим превосходным винам из Санжовезе. Консультантом Дома является именитый энолог Джулио Гамбелли.

Поместье имеет площадь 44 га, из которых 12 га – это лозы Санжовезе, и еще 4 га – оливковые деревья.

Терруар:

Виноградники расположены в районе Кастельнуово дель'Абате, у главной горы Тосканы – Монте-Амиата на высотах 200-450 метров над уровнем моря. Почвы бедные, представлены преимущественно мергелем.

Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор в середине – конце сентября. Многоступенчатая сортировка ягод. Спонтанное алкогольное брожение вин проходит на 70% в дубовых бочках конической формы, и остальная часть в стальных чанах; с долгой мацерацией и частым перемешиванием «шампки». После малолактической ферментации вино выдерживается в 30-гектолитровых бочках из Славонского дуба в течение 2 лет и разливается в бутылки без фильтрации. Дополнительная выдержка в бутылке – 6 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Ярко-рубиновый.

Аромат: Богат различными нотами: вишня, ириски, кофе, с возрастом появляются ноты жареного мяса, специй, табака.

Вкус: Бархатные танины, мягкая, округлая структура вина, послевкусие ягодно-фруктовое, длительное.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с жареным и тушеным мясом, дичью и выдержанными сырами. Температура подачи: 18-20 °С.



Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni'12 – 92 балла.