

TORRETTE SUPERIORE LES CRETES

ТОРРЕТ СУПЕРИОРЕ ЛЕ КРЕТ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Valle d'Aosta AOP

Сорта винограда: 70% Пти Руж, 30% - Майоле, Карналин, Фумин

Возраст лоз: 20 лет

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 3300 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:

Виноградник: Ле Туль, коммуна Сар. Почва: рыхлая, песчаная, с моренными отложениями. Климат: альпийский; виноградники произрастают на высотах 650 метров над уровнем моря.

Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор в середине октября. Ферментация продолжительностью 80 дней в стальных резервуарах при контролируемой температуре 28 °С. Выдерживается 8 месяцев в стальных чанах, а затем 5 месяцев в бутылке.



Оценки и рейтинги:

Gambero Rosso'14 – 2 бокала;

Vinibuoni d'Italia'14 – 3 звезды.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый с фиолетовым отблеском.

Аромат: Выразительные ноты красных фруктов, лепестков роз, спелых лесных ягод.

Вкус: среднетелое вино с продолжительным фруктово-ягодным послевкусием, присутствуют свежие минеральные оттенки.

Гастрономические рекомендации:

Вино отлично сочетается с закусками, красным мясом, различными видами пасты и сырами средней выдержки. Температура подачи 18°C.