



## НЕВА

### ХЕБА



#### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Morellino di Scansano DOCG

**Сорта винограда:** 95% Санджовезе, 5% Сира.

**Средний возраст лоз:** 20 лет

**Содержание алкоголя:** 13%

Fattoria di Magliano – это молодое хозяйство, основанное Агостино Ленчи в 1997 году в центре обширного сельскохозяйственного поместья Мальяно в самом сердце Мареммы. Мальяно ди Тоскана – это историческая территория, богатая этрусскими археологическими памятниками, средневековыми монастырями и иными достопримечательностями. На данный момент площадь хозяйства составляет 97 га.

Агостино Ленчи после завершения карьеры в обувной промышленности решил последовать своей мечте и стать виноделом. Он выбрал именно эту часть Тосканы из-за того, что природно-климатические условия этой местности, по его мнению, позволяли бы делать сбалансированные вина. Первый выпуск вина состоялся в 2003 году.

#### Терруар:

Виноградники хозяйства расположены как в холмистой местности, на высоте около 300 метров над уровнем моря, так и на побережье Тирренского моря, в коммунах Монте-Арджентарио и Изола-дель-Джиллио. Структура почв, в целом, однородна и представляет собой смесь песка и глины.

Для производства вина Нева виноград собирается с двух отдельных виноградников: Колле Стерпети (лучший участок для вызревания Санджовезе) и Тицци (лучший участок для вызревания Сиры). Плотность посадки - 6400 лоз/га.

#### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в первой декаде сентября. На винодельне проводится гребнеотделение, дробление и мягкое прессование. Ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре в течение 15-20 дней. После этого вино вызревает в бетонных чанах 6 месяцев. Далее проводится холодная стабилизация, после которой вино выдерживается в бутылке еще 6 месяцев.



#### Органолептические характеристики:

**Цвет:** ярко-рубиновый.

**Аромат:** ноты малины, вишни и сливы переплетаются с нюансами какао, пряностей и специй.

**Вкус:** полнотелый, с бархатистой атаккой и отличной кислотностью, нотами сладких ягод и фруктов в послевкусии.



#### Оценки и рейтинги:

Gilbert&Gaillard'15 – Gold Medal;

James Suckling'15 – 88 баллов;

Robert Parker'15 – 90 баллов;

Decanter Asia Wine Award – Bronze Medal.

**Гастрономические рекомендации:** подходит в качестве аперитива или к основным блюдам из красного или белого мяса, дичи, к разнообразным пастам и сырам. Температура подачи: 14-16 °С.