

ORNELLO ROCCA DI FRASSINELLO

ОРНЕЛЛО РОККА ДИ ФРАССИНЕЛЛО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Maremma IGT

Сорта винограда: 40% Санджовето, 20% Сира, 20% Каберне Совиньон, 20% Мерло

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 50000 бутылок



Хозяйство Рокка ди Фрассинелло является совместным проектом топового тосканского производителя Кателлари ди Каstellина и знаменитейшего французского Домена Барон де Ротшильд-Лафит, и изначально было задумано как великое хозяйство. Первые 7 гектаров виноградника были засажены лозами в 2000 г.

Изображенный на этикетке всадник – «ковбой из Мареммы» символизирует элегантность и силу типичные для земли Мареммы. «Орнелло» - название специальной деревянной палки, которую и по сей день используют погонщики крупного рогатого скота.

Терруар:

В центральной части Мареммы в регионе между Болгери и Скансано находятся смешанные, богатые известняком почвы, похожие по своим характеристикам на почвы Кьянти и Монтальчино. Однако здесь более высокие среднегодовые температуры – выше на 4-6°C, что позволяет винограду созревать на 3 - 4 недели раньше, чем в Кьянти и Монтальчино. Виноградники находятся на высоте 100 м над уровнем моря.

Винификация и выдержка вина:

Собранный виноград тщательно отбирают, ягоды мягко давят. Ферментация проходит в стальных чанах при низкой температуре 14°C в течение 15 дней и включает стадию малолактической ферментации. Вино выдерживается сначала 10 месяцев в барриках (на 50% новых), а затем 6 месяцев в бутылке.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий темно-рубиновый.

Аромат: Мощный, с бальзамическими нотками и выраженными тонами спелых ягод, граната, специй и поджаренных кофейных зерен.

Вкус: Насыщенный и сложный, со зрелыми бархатными танинами.

Гастрономические рекомендации:

Блюда из красного мяса и дичи, приготовленные на гриле, выдержанные сыры, традиционные блюда Тосканской кухни. Температура подачи: 16-18°C.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'12 – 90 баллов;

Wine Spectator'14 – 91 балл.