

LA MONACA SYRAH TASCA D'ALMERITA ЛА МОНАКА СИРА ТАСКА Д'АЛЬМЕРИТА



Вино красное сухое

Зона производства: Италия, Монреале DOC

Сорт винограда: 100% Сира

Содержание алкоголя: 14,5%

Семья Tasca d'Almerita работает с виноградниками в самом сердце Сицилии с 1830 года. В 2012 году хозяйство Tasca d'Almerita получило награду «Винодельня года» от итальянского гида Gambero Rosso, а в 2019 году его назвали «Европейской винодельней года» по мнению журнала Wine Enthusiast.

Проект Салльер де Ла Тур (Sallier de La Tour) родился в 2008 году, когда Филиберто Саллье де Ла Тур, принц Кампореале, фермер-джентльмен и страстный романтик, попросил хозяйство Tasca d'Almerita позаботиться о своем прекрасном поместье, находящемся в нескольких километрах от Палермо. Представители хозяйства начали с огромным желанием и энтузиазмом.

В поместье Sallier de La Tour особое внимание уделяется сорту Сира, которую там досконально изучили и решили, что именно этот сорт винограда наилучшим образом отражает уникальность и специфичность данной территории. Кроме сорта Сира здесь возделываются сорта Грилло, Инзолия и Неро д'Авола.

Терруар: виноград выращивается в поместье Салльер де ла Тур, в местечке Монреале.

Ла Монака (La Monaca) – исторический виноградник в Монреале, на котором некогда произрастали старейшие виноградники сорта Сира на Сицилии. Плотность посадки – 3500 лоз/га. Экспозиция виноградников – юго-западная. Почвы здесь преимущественно глинистые. Год посадки лоз – 1993. Высота виноградника – 320 м над уровнем моря.

Благодаря четырем искусственным озерам виноградники никогда не страдают от горячего и сухого ветра сирокко, который временами свирепствует жарким сицилийским летом.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную в небольшие контейнеры, доставляется на винодельню, прессуется. Винификация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 25-30°C. Далее проводится малолактическая ферментация. Вино выдерживается 14 месяцев в бочках из французского дуба.



Органолептические характеристики:

Цвет: глубокий фиолетовый.

Аромат: угадываются нотки черничного пирога, вяленой вишни, табака, пряностей и кожи.

Вкус: лакрица, пьяная вишня, ягоды, копченое мясо, сандаловое дерево, перечные нотки, пикантные танины и богатое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подходит к мясным блюдам, барбекю и блюдам под острыми соусами. Температура подачи: 16-18°C.