

# VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DEI ВИНО НОБИЛЕ ДИ МОНТЕПУЛЬЧАНО ДЕИ



## Вино красное сухое

**Зона производства:** Нобиле ди Монтепульчано DOCG

**Способ сбора урожая:** ручной

**Возраст лоз:** 15 лет

**Сорта винограда:** 90% Санджовезе, 10% Канайоло

**Выдержка:** 12-18 месяцев в дубовых бочках,  
12 месяцев в бутылках.

**Содержание алкоголя:** 14,5%

**Объем:** 0,75л; 1,5л.

**Производительность:** 120 000 бут.

**Потенциал хранения вина:** 10-15 лет

Семья Марии Катерины Деи славится по всему миру как производитель элегантных фруктовых вин.

Хозяйству Деи принадлежат 4 участка земли, составляющих 100 га в регионе Монтепульчано, Тоскана. Треть земель Деи, расположенных на наиболее удачных площадях, занята виноградниками. Первое вино хозяйства, Вино Нобиле ди Монтепульчано, было бутылковано в 1985 году.

**Терруар:** Вино Нобиле ди Монтепульчано создано в винодельческом хозяйстве Марии Катерины Деи. Урожайность составляет до 80 центнеров винограда на гектар. Почвы, на которых выращивается лоза, глинистые, с примесью туфовых смесей. Плотность посадки лоз: 4700 лоз/га. Высота виноградников: 250-350 м над уровнем моря.

**Винификация:** урожай собирается ручным способом по мере созревания ягод. Мягкое прессование. Спонтанная ферментация проходит при контролируемой температуре 22-28°C в емкостях из нержавеющей стали. Мацерация на кожице длится 15-25 дней.



## Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'16 - 95 баллов;

James Suckling'16 - 93 балла;

Falstaff'16 - 92 балла.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** насыщенного рубинового цвета с гранатовым оттенком.

**Аромат:** интенсивный, выраженный тонами спелой вишни, сливы и фиалки.

**Вкус:** сбалансированный, наполненный оттенками сливы и пряностей, переходящими в долгоиграющее послевкусие.

**Гастрономические рекомендации:** прекрасно с олениной, бараниной, мясом-гриль, традиционным итальянским блюдам (паппарделле с зайцем, флорентийскому стейку). Температура подачи: 16-18 °C.