

DOLCETTO D'ALBA PIANI NOCE ARMANDO PARUSSO

ДОЛЬЧЕТТО Д'АЛЬБА ПЬЯНИ НОЧЕ АРМАНДО ПАРУССО



Вино красное сухое

Зона производства: Италия, Пьемонт, Дольчетто д'Альба DOC

Сорта винограда: 100% Дольчетто

Содержание алкоголя: 12%

Объем производства: 18000 бутылок

Семья потомственных виноделов Паруссо на протяжении четырех поколений производит великие вина изысканно тонкие и элегантные. Все началось в 1901 году с участка Мариондино, купленного дедом нынешнего владельца Гаспаре Паруссо. Сегодня хозяйство Паруссо имеет 20 гектаров собственных виноградников.

Непрерывный поиск превосходного качества был основой работы на виноградниках. Здесь искусство и наука объединяются, гарантируя производство вин с великим характером и идеальной гармонии с терруаром.

Терруар: производится из сорта Дольчетто с различных виноградников, расположенных в коммуне Монфорте д'Альба.

Плотность посадки виноградных лоз: 5000 лоз/гектар.

Высота произрастания лоз: 350 - 400 метров над уровнем моря.

Ориентация виноградников: восток-юг-запад.

Винификация и выдержка вина: сбор винограда производится вручную в небольшие корзины. После легкого отжима проводится мацерация вместе с кожицей, а затем - алкогольная ферментация на основе натуральных дрожжей без использования сульфитов. Тщательный контроль за продолжительностью мацерации и температурой, а также современные технологии повышают свежесть и ароматические качества вина. В течение 5-6 месяцев вино выдерживается в чанах из нержавеющей стали, затем разливается по бутылкам и хранится при постоянной температуре 15°C.



Оценки и рейтинги:

Wine & Spirits Magazine '11 - 91 балл;

Veronelli '04 - 2 звезды;

Vinous Antonio Galloni - 88 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: красно-рубиновый с лиловым отблеском.

Аромат: фиалки, красные ягоды, смородиновый джем, цветы и лакрица.

Вкус: богатый, интенсивный, свежий, ягодный: черная смородина, черника, приятное ягодное послевкусие.

Гастрономические рекомендации: к вину отлично подходят закуски, колбасы, различные пасты, мясо птицы.

Температура подачи: 16°C.