

ROUCI PINOT NOIR STAPLETON & SPRINGER РОУЧИ ПИНО НУАР СТЕПЛЕТОН-СПРИНГЕР



Вино красное сухое

Страна: Чехия

Регион: Моравия

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 14,5%

Компания Stapleton & Springer была основана в 2004 году. Бывший посол США Крейг Стэйплтон, адвокат Бенджамин Стэйплтон и винодел Ярослав Спрингер заключили соглашение о создании предприятия, основной целью которого является производство вин самого высокого качества.

Общая площадь виноградников хозяйства – около 20 га. Винодельня Stapleton-Springer специализируется, прежде всего, на производстве красных вин из сорта винограда Пино Нуар. Белые вина создаются из Шардоне. Также в хозяйстве выращиваются такие сорта, как Сен-Лорен и Блау Португизер.

С 2007 года компания полностью перешла на органическое земледелие и производство вин. В 2011 году был получен официальный сертификат. Любовь и почтение к природе, к виноградникам – девиз, который компания пытается донести до потребителя.

Терруар:

Виноградники ориентированы на юго-восток и располагаются на высоте 220 метров над уровнем моря, на глинисто-известняковой почве и подпочве из песчаника.

Винификация и выдержка вина:

Собранный виноград отправляется на винодельню и затем подвергается прессованию без гребнеотделения. Далее следует мацерация и последующая ферментация в течении 1 месяца в цементных емкостях. Затем проводится малолактическая ферментация. Далее вино выдерживается в новых дубовых бочках на протяжении 18 месяцев. Вино не подвергается оклейке и разливается по бутылкам без фильтрации.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий вишневый.

Аромат: Интенсивный, сложный. В букете преобладают ноты малины, клубники, ежевики, затем вино раскрывается нотами кожи и подлеска.

Вкус: Элегантное вино, с ярким фруктовым вкусом, с преобладающими оттенками красных ягод и инжира, продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подойдет к красному мясу, приготовленному на гриле, достойно дополнит вкус мягких и твердых (пармезан) сыров. Температура подачи: 16-18°C.