

I SODI DI SAN NICCOLO И СОДИ ДИ САН НИККОЛО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Toscana IGT

Сорта винограда: 85-90% Санджовето, 15-10% Мальвазия Нера.

Средний возраст лоз: 25-30 лет.

Содержание алкоголя: 13,5%.

Объем производства: 13000 бутылок.

Объем бутылок: 0,75, 1,5 и 3 л.



Почти 57 акров виноградников принадлежит поместью, расположенному в сердце Кьянти Классико.

С самого начала на этикетках вин Каstellаре изображались исчезающие виды птиц, как знак бережного отношения к природе. Ни гербициды, ни любые другие системные пестициды не используются. Химической обработки любого типа избегают. На территории поместья запрещена охота. В результате этих методов за 15 лет управления господином Панерай, собственность стала действительным убежищем для живой природы.

И Содди ди Сан Никколо - шедевр Каstellаре. Это вино, которое уже в 1984 году было частью Итальянского топ 10 из красных вин и четвертым в Топ 100 в Wine Spectator.

I Sodi di S. Niccolò 2013 было названо Лучшим красным вином Италии 2018, в сумме набрав наибольшее количество баллов от ведущих винных критиков.

Терруар: виноградники площадью 33 га располагаются в местечке Каstellина ин Кьянти на известняковых почвах. Они расположены на холмах высотой 350-400 м над уровнем моря с юго-западной экспозицией.

Винификация и выдержка вина: вино ферментируется в маленьких чанах из нержавеющей стали, а затем выдерживается в барриках (225 л) из французского дуба 15-30 месяцев (2/3 бочек - новые). После этого ещё 12 месяцев вино хранится в бутылках.

Оценки и рейтинги:



James Suckling '13 - 95 баллов; '10 - 96 баллов; '09 - 93 балла;

Antonio Galloni '13 - 95,5 баллов; '10 - 95+ баллов; '09 - 94 балла;

Robert Parker '13 - 96 баллов; '10 - 95 баллов; '09 - 95 баллов;

Wine Spectator '11 - 94 балла; '09 - 92 балла;



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный рубиново-красный.

Аромат: свежий хлеб и пряные травы. Оттенками фруктов и специй.

Вкус: обильные, но бархатистые танины. Длительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации: прекрасно подходит к тушеной говядине, запеченным овощам, ростбифу и выдержанным сырам. Температура подачи: 16-18°C.