

BUTTAFUOCO CA'MONTEBELLO

БУТТАФУОКО КА'МОНТЕБЕЛЛО



Вино красное сухое

Аппелласьон: Oltrepo Pavese DOC

Сорта винограда: Барбера, Кроатина, Ува Рара

Содержание алкоголя: 13%

. Виноградники Ка'Монтебелло простираются на невысоких холмах среди красивых пейзажей провинции Павия. Еще на античных картах территория Монтебелло упоминается как винодельческая область. Теперь на этих землях расположилось хозяйство семьи Скарани.

Во главе дома стоит Луиджи Скарани – настоящий "Маэстро вин", в работе ему помогают жена Инес и сын Альберто, который отвечает за экспорт и международные коммерческие отношения. Энологом хозяйства является его сестра – Кристина Скарани – создатель ярких, запоминающихся вин с индивидуальным характером.

Терруар:

Ольтрепо Павезе - важный винодельческий регион Италии, где производятся превосходные вина.

Местные почвы, богатые известняком и глиной, схожи с терруарами Бургундии и Шампани.

Виноградники простираются на холмах западной и восточной экспозиции.

Винификация и выдержка вина:

Сбор винограда происходит на последней неделе сентября, когда ягоды достигают пика зрелости. Виноград подвергается гребнеотделению и прессованию, после чего сусло настаивается на мезге на протяжении 8 – 10 дней. По окончании ферментации, 70% вина выдерживается в стальных ёмкостях, 30% - в барриках в течение 7-8 месяцев, после чего проводится ассамбляж и готовое вино еще 2 месяца выдерживается в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий рубиновый.

Аромат: Интенсивный, с нотками специй, спелой вишни и чернослива.

Вкус: Полнотелое вино с отличной структурой и ярко выраженным фруктовым вкусом.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет к различным видам пасты, блюдам из красного мяса и дичи, мясным деликатесам и выдержанным сырам. Температура подачи: 16-18°C.