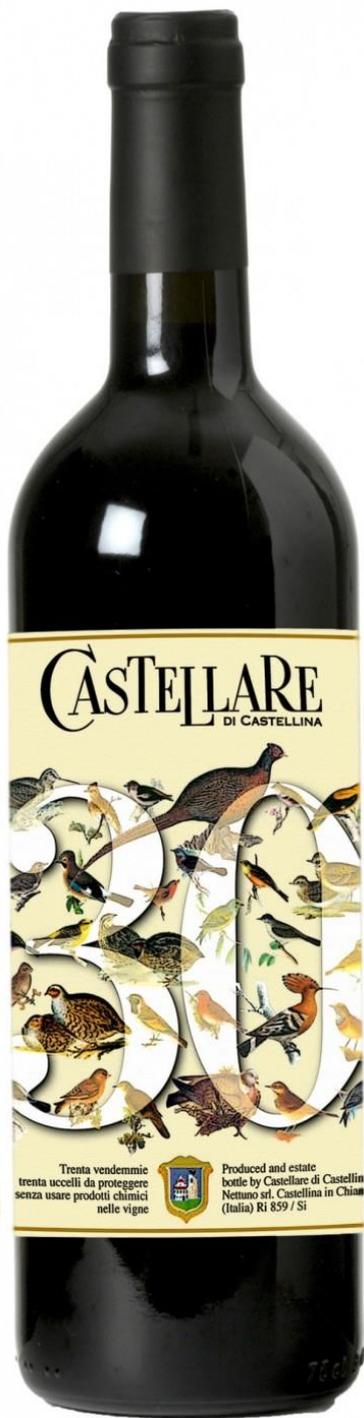


TRENTA VENDEMMIE CASTELLARE DI CASTELLINA ТРЕНТА ВЕНДЕММИЕ КАСТЕЛЛАРЕ ДИ КАСТЕЛЛИНА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Toscana IGT

Сорта винограда: 33% Мерло, 32% Каберне Совиньон, 30% Санджовето, 5% Мальвазия Нера

Средний возраст лоз: 25-30 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 3000 бутылок

Хозяйство Кастелларе ди Кастеллина было основано в деревне Кастеллина ин Кьянти в 1977 году.

С того момента прошло 36 лет и 34 сбора урожая, из которых 30 урожаев поступили в продажу.

Вино создано в честь празднования 30 урожая.

На этикетке вина по традиции изображены птицы (всего 30), которые были спасены от уничтожения и живут на территории хозяйства - здесь запрещена охота, и практикуется органическое виноделие.

Терруар:

Общая площадь поместья составляет 80 гектаров: 33 га засажены виноградниками, 20 га земли под оливковыми деревьями, 15 га – различными культурами, а оставшуюся площадь занимают леса.

Виноградники расположены на холмах со средними высотами 370 метров над уровнем моря, образуют природный амфитеатр с юго-восточной экспозицией. Возраст лоз колеблется от 7 до 45 лет. Почвы, преимущественно, известковые.

Винификация и выдержка вина:

Вино ферментируется в маленьких чанах и выдерживается 18 месяцев в барриках (225 л), сделанных из французского дуба из Центрального массива, которые используются для старения всех великих вин мира.



Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni'07 – 95 баллов;

Stephen Tanzer'07 – 94 балла;

Wine Spectator'07 – 93 балла;

Wine Enthusiast'07 – 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Оттенки красных фруктов, ванили, кофе и шоколада.

Вкус: Прекрасно структурирован, бархатистый, с изысканными танинами.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с салатами и мясными блюдами, с ароматными, выдержанными сырами. Такими как пекорино и пармезан. Вино для медитации. Температура подачи: 16-18 °C.