

# POGGIO ALLA GUARDIA ПОДЖИО АЛЛА ГУАРДИЯ



## Вино красное сухое

**Апелласьон:** Maremma IGT

**Сорта винограда:** 45% Мерло, 40% Каберне Совиньон, 15% Санджовето

**Возраст лоз:** 7 лет

**Период сбора урожая:** первая половина сентября

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Объем производства:** 150000 бутылок

Хозяйство Рокка ди Фрассинелло является совместным проектом топового тосканского производителя Кателлари ди Кастеллина и знаменитейшего французского Домена Барон де Ротшильд-Лафит, и изначально было задумано как великое хозяйство. Первые 7 гектаров виноградника были засажены лозами в 2000 году. На виноградниках культивируются только местные итальянские сорта винограда.

Третье вино хозяйства Рокка ди Фрассинелло. Вино с сильным характером, при этом легко пьющееся.

## Терруар:

В центральной части Мареммы в регионе между Болгери и Скансано находятся смешанные, богатые известняком почвы, похожие по своим характеристикам на почвы Кьянти и Монтальчино. Однако здесь более высокие среднегодовые температуры – выше на 4-6°C, что позволяет винограду созревать на 3-4 недели раньше, чем в Кьянти и Монтальчино. Виноградники находятся на высоте 100 м над уровнем моря.

## Винификация и выдержка вина:

Ферментация 15/20 дней в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Для вина проводилась малолактическая ферментация.

Выдержка 4 месяца в стальных и цементных чанах, а также 4 месяца в бутылках.

## Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'2015 – 92 балла;

James Suckling'2010 – 92 балла;

Duemilavini – 3 грозди.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** Насыщенный красный.

**Аромат:** Ноты спелой сливы, шоколада, кожи, намек на пряности и специи.

**Вкус:** Богатый, плотное тело, с продолжительным ягодным послевкусием.

## Гастрономические рекомендации:

Блюда из красного мяса и дичи, приготовленные на гриле, выдержанные сыры, традиционные блюда Тосканской кухни. Температура подачи: 16-18°C.