

SANGUE DI GIUDA CA'MONEBELLO

САНГУЭ ДИ ДЖУДА КА'МОНТЕБЕЛЛО



Вино жемчужное красное сладкое

Аппелласьон: Oltrepò Pavese DOC

Сорт винограда: Кроатина, Барбера

Содержание алкоголя: 7%

Остаточный сахар: 97 г/л

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:

Почва представляет собой смесь глины и известняка. Виноградники ориентированы на восток и запад.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается во второй декаде сентября. Проводится гребнеотделение, а ягоды мягко давят. Алкогольное брожение протекает в стальных чанах под давлением при контролируемой температуре.

Вино получается слегка игристым благодаря натуральному брожению.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий рубиново-красный, с фиолетовым отблеском.

Аромат: Выразительный, с нотками фиалки, малинового и черничного джема.

Вкус: Полнотелое, округлое, с гармоничной сладостью и приятной «игрой» пузырьков на нёбе, вносящих свежесть и легкость в вино.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подойдет к различным бисквитам, джемовым пирогам, печеньям, острым сырам и жареным каштанам. Температура подачи: 10 - 12 °С.