

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA BINOMIO

МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО РИЗЕРВА БИНОМИО



Вино красное сухое

Апелласьон: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Сорт винограда: 100% Монтепульчано д'Абруццо

Содержание алкоголя: 14,5%

Объем производства: 13000 бутылок

Проект созданный двумя виноделами Стефано Инама (винодельня Inama Azienda Agricola) и Сабатино ди Проперцо (Fattoria La Valentina). Идея проекта - создания вина Монтепульчано д'Абруццо, одновременно роскошного и современного, готового к употреблению сразу же после открытия бутылки. Проект возник благодаря общей страсти виноделов к превосходному терруару региона Абруццо.

Терруар:

Виноградник Биномио (4,2 га) находится в сердце Абруццо, в нескольких километрах восточнее Пескары на высоте 300 - 350 метров над уровнем моря. Возраст лозы составляет 40 лет, виноград представляет собой древнюю разновидность сорта Монтепульчано, которую теперь называют клоном «Африка-Биномио». Этот клон характеризуется компактными гроздьями с маленькими ягодами, которые напоминают по форме Африканский континент.

Montepulciano d'Abruzzo Riserva является флагманским вином хозяйства, впервые было произведено в 2000 году.

Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор, гребнеотделение. Мацерация и ферментация в стальных чанах, прессование, малолактическая ферментация. Затем вино перемещается в баррики из французского дуба (новые и второго года использования - 50/50), где выдерживается на протяжении 15 - 18 месяцев.

Вино разливается без оклейки и после легкой фильтрации.

Оценки и рейтинги:



Antonio Galloni'13 - 92 балла;

Wine Spectator'11 - TOP 100 вин Италии 2016;

James Suckling'11 - 93 балла;

Robert Parker'10 - 92 балла



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый с пурпурным отблеском.

Аромат: Выразительные ноты спелой ежевики, клубники и специй.

Вкус: Насыщенное, с обильными зрелыми танинами, превосходным балансом и округлая структурой.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с блюдами из красного мяса, бараниной, стейками, запечным мясом и выдержанными сырами. Температура подачи: 16-18°C.