

# CHIANTI CLASSICO RISERVA CASTELLARE DI CASTELLINA КЪЯНТИ КЛАССИКО РИЗЕРВА КАСТЕЛЛАРЕ ДИ КАСТЕЛЛИНА



## Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Chianti Classico DOCG

**Сорта винограда:** Санджовето, Канайоло и другие исключительно местные сорта

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Средний возраст лоз:** 20 лет

**Объем производства:** 15000 бутылок

История хозяйства Кастелларе началась в 1977 году. Почти 57 акров виноградников принадлежит поместью, расположенному в сердце Кьянти Классико.

С самого начала на этикетках вин Кастелларе изображались исчезающие виды птиц, как знак бережного отношения к окружающей среде. Ни гербициды, ни любые другие системные пестициды не используются. Химической обработки любого типа избегают. На территории поместья запрещена охота. В результате этих методов за 15 лет управления господином Панерай, собственность стала действительным убежищем для живой природы.

## 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:

Виноград бережно собирается вручную и проходит тщательную селекцию на винодельне. Ферментация в течение 18 - 21 дня в стальных чанах при контролируемой температуре 28°C. Малолактическая ферментация: проводится.

Выдержка: 15 месяцев в дубовых бочках.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** Рубиново-красный.

**Аромат:** Ярким букетом фиалки, ириса и ванили.

**Вкус:** Сухой и насыщенный, с оттенками миндаля и легкими нотками табака. Это интенсивное, округлое вино с бархатистым и долгим послевкусием.

## Гастрономические рекомендации:

Отлично с мясными блюдами, блюдами из дичи, твердыми и полутвердыми сырами.

Температура подачи: 16-18 °C.



## Оценки и рейтинги:

James Suckling '11 - 93 балла;

Antonio Galloni '11 - 92 балла;

Wine Spectator '11 - 90 баллов.