

IRIS DI CASTELLARE

ИРИС ДИ КАСТЕЛЛАРЕ



Вино красное сухое

Категория: Toscana IGT

Сорта винограда: Санджовето, Мальвазия Нера, Канайоло

Способ сбора урожая: полностью ручной

Средний возраст лоз: 25 лет

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 45000 бутылок



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

С самого начала хозяйство Кастелларе бережно относится 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:

Виноградники площадью 33 га располагаются в регион Кастеллина-ин-Кьянти на почвах, богатых мергелем и глиной, с превосходной дренажной системой. Они расположены на холмах со средними высотами 370 м над уровнем моря, образующих естественный амфитеатр с юго-западной экспозицией.

Винификация и выдержка вина:

Вино, производится древним методом «говерно», когда подвяленный виноград добавляется в сусло после окончания первичной ферментации. Винификация: в чанах из нержавеющей стали в течение 18/25 дней при контролируемой температуре. Выдержка: 4 месяца в стали и еще 2 месяца в бутылке.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий гранатовый.

Аромат: Фруктовый с тонами спелых красных и черных ягод, фиалок, изюма и лакрицы.

Вкус: Сбалансированный и богатый, с бархатистыми и мягкими танинами.

Гастрономические рекомендации:

Это легкое пряное вино прекрасно подходит для того, чтобы пить его охлажденным в летнее время с легкой мясной закуской. Температура подачи: 16-18 °С.