

BAROLO ABBAZIA БАРОЛО АББАЦИЯ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Barolo DOCG

Сорт винограда: 100% Неббиоло

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 26 0000 бутылок

Винодельческое хозяйство Аббация производит свои вина с 1948 г. Сегодня во главе Дома стоит Марио Сантеро и трое его детей, представляющие четвертое поколение семьи виноделов.

Каза Виникола Аббация, расположенная по соседству с действующим бенедектинским аббатством (а "Аббация" в переводе с итальянского означает аббатство) в местечке Санто Стефано Бельбо в Пьемонте, производит вина с 1948 года, и славится винами, способными удовлетворить любой вкус.

Семья Сантеро гордится тем, что владеет и до сих пор управляет винодельней Abbazia, наследием большой исторической и культурной значимости. За многие годы в управлении хозяйством ничего не изменилось: всегда неизменная страсть к вину, любовь к природе, бесценный опыт обработки винограда.

Терруар:

Виноградники располагаются на склонах холмов в окрестностях города Бароло провинции Кунео в регионе Пьемонт. Данная местность характеризуется субальпийским климатом с холодной снежной зимой и жарким летом.

Почвы представляют собой смесь глины и песка.

Винификация и выдержка вина:

После сбора винограда ягоды тщательно сортируются и подвергаются мягкому прессованию. Мацерация и ферментация проходит при контролируемых температурах.

Вино выдерживается в дубовых бочках в течение, как минимум, двух лет, а затем еще год в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатовый.

Аромат: Интенсивный и гармоничный, с нотками красных фруктов, ежевики, вишни, засушенных фиалок, ванили, лакрицы, какао, табака и кожи.

Вкус: Мощная структура, при этом вино элегантно, с шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично сочетается с различными пастами, рисом и грибами. Мясные блюда, например, тушеная говядина; идеально с средне- и выдержанными сырами. Температура подачи: 18-20 °С.