

LA FENICE SQUINZANO

ЛА ФЕНИЧЕ СКВИНЦАНО



Вино красное полусухое

Регион: Саленто, Апулия

Сорта винограда: 90% Неграмаро, 10% Мальвазия Нера

Содержание алкоголя: 13,5%

Культура виноделия Саленто, полуострова в южной части региона Апулия, насчитывает более 3 тысяч лет. Еще в доримскую эпоху жители Древней Греции завезли на полуостров первые ростки виноградной лозы, и с тех пор идеальные климатические условия способствовали расцвету виноделия на этой благодатной земле.

Саленто всегда был знаменит производством полнотельных, высокотанинных красных вин, которые с возрастом становятся все более изысканными. В последние десятилетия, с развитием бизнеса транснациональных корпораций и унифицированной культуры потребления, виноделие Саленто, основанное на консервативных вековых традициях, оказалось в тени более массовых регионов винного производства. К счастью, с возвратом интереса к истинному качеству продуктов питания и ростом числа настоящих ценителей вина, перед виноделами Саленто открываются новые перспективы.

Из пепла заброшенных поместий Саленто и разрозненных частных виноградников, десятилетиями лелеемых пожилыми влюбленными в свое дело хозяевами, была создана новая винодельческая компания LA FENICE - в честь птицы Феникс, восстающей из пепла и обретающей новую жизнь.

Терруар:

Виноградники расположены на рыхлой почве средней глубины. Саленто - земля солнца, моря и ветра - является идеальным для качественного вызревания винограда.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в середине сентября. Длительная ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Вино выдерживается 9 месяцев в дубовых бочках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатовый, с фиолетовым отблеском.

Аромат: Выразительные ноты спелых красных ягод и средиземноморских трав.

Вкус: Богатый фруктовый вкус, с нотами сладкой лакрицы. Вино полнотелое, насыщено мягкими, обволакивающими танинами.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с традиционными блюдами апулийской кухни, хорошо с различными закусками, мясными паштетами. Температура подачи: 18-20 °C