

HEART MERLOT KRIS

ХАРТ МЕРЛО КРИС



Вино красное сухое

Категория: Vigneti delle Dolomiti IGT

Сорт винограда: 100% Мерло

Способ сбора урожая: полностью ручной

Период сбора: сентябрь

Остаточный сахар: 3,7 г/л

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 42 000 бутылок

Вина под маркой Крис являются современной итальянской интерпретацией классических сортов винограда: Пино Гриджио, Шардоне, Пино Нуар и Мерло.

Изготовленные из лучшего винограда, они отражают уникальность терруаров уважаемых регионов Италии. Сама винодельня расположена в альпийском городе Монтанья, в Альто-Адидже. Семь поколений семьи виноделов внесли свой вклад в создание этих выразительных и чувственных вин.

Оригинальные и запоминающиеся этикетки вин Крис были созданы итальянским художником и скульптором Риккардо Швайцером. Золотой шар на каждой из них олицетворяет солнце Италии, под лучами которого созревает виноград, рука символизирует руку человека, который производит вино, а губы – губы того, кто в конечном итоге наслаждается данным вином.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали и барриках в течение 6 – 12 дней. Малолактическая ферментация проводится. Затем на протяжении 6 – 8 месяцев вино выдерживается в стальных чанах и барриках из французского дуба.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'07 – 87 баллов;

Antonio Galloni'09 – 87 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный гранатовый.

Аромат: Яркие нотки диких ягод, красных спелых фруктов и кожи.

Вкус: Приятная кислотность, мягкие округлые танины, фруктовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Жареное мясо, мясные пасты, пицца, сосиски и невыдержанные сыры.

Температура подачи: 16-18 °С.