

GROTTOLO COLLEMASSARI ГРОТОЛЛО КОЛЛЕМАССАРИ



Вино розовое сухое

Зона производства: Италия, Тоскана, Монтекукко DOC

Сорта винограда: 70% Санждовезе, 15% Чильеджоло, 15% Монтепульчано

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 15000 бутылок

Винодельня КоллеМассари была основана в 1998 году в Маремме в зоне Montecucco DOC, характеризующейся идеальными условиями для выращивания сорта винограда Санждовезе.

Castello ColleMassari представляет собой гравитационную винодельню, общая площадь которой занимает больше 6 000 кв. метров, и основана на принципах био-архитектуры, энергосбережения и биодинамической инженерии; она представляет собой 4 - уровневое здание, в котором перемещение винограда и вина происходит под силой собственной тяжести, без использования насосов. И сами виноградники приведены в соответствие с критериями органического земледелия.

В настоящее время вина КоллеМассари известны и признаны ценителями и винными критиками во всем мире, а в 2014 году хозяйство было названо винодельней года, по мнению авторитетного винного справочника Gambero Rosso.

Терруар: виноград собирается с лучших участков виноградников, расположенных на высоте ок. 300 метров над уровнем моря.

Почвы - песчаник, глина, мергель.

Винификация и выдержка вина: проводится ручной сбор винограда. Алкогольная ферментация проходит в стальных емкостях при низкой температуре. Вино некоторое время выдерживается в стальных чанах, затем снимается с осадки, разливается по бутылкам и еще несколько месяцев выдерживается в бутылках.

Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni '17 - 91 балл;

James Suckling '17 - 90 баллов;

Antonio Galloni '15 - 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-розовый.

Аромат: яркие и интенсивные ноты цветов, сладких ягод (малины, вишни, земляничного мармелада).

Вкус: свежий, ягодный, с приятной кислотностью и фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации: превосходно с холодными закусками, овощными салатами, рыбой на гриле, мягкими сырами.

Температура подачи: 12-14 °С.