

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FANTINI FARNESE

МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО ФАНТИНИ ФАРНЕЗЕ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Сорт винограда: 100% Монтепульчано д'Абруццо

Возраст лоз: 10-20 лет

Содержание алкоголя: 13%



Сравнительно молодая винодельческая компания Farnese Vini за короткий промежуток времени стала одним из крупнейших производителей вин юга Италии с годовым объемом производства более 13 миллионов бутылок. Бренд «Farnese» известен во всем мире, а вина компании давно признаны винными критиками, что доказывают более тридцати золотых медалей и других наград, полученных на международных выставках. Более того, три года подряд компания называлась «компанией года» в винной индустрии, пять раз её вина признавались «винами года».

Своё название хозяйство получило в честь королевской семьи Фарнезе – принцессы Маргариты Австрийской и ее мужа, заложивших здесь основы качественного виноделия в 16 веке. Вина производимые ими были высочайшего уровня и подавались на приемах по всей Европе.

Сегодня хозяйство Farnese владеет виноградниками в пяти регионах юга Италии. И хотя ее нельзя назвать бутиковой винодельней, но здесь уделяют большое внимание деталям производства.

Терруар:

Виноград происходит из уникального местечка между Аппеннинами и Адриатическим морем, и собирается с трех участков: Ортона, Сан Сальво, Полютри.

Винификация и выдержка вина:

От гроздей отделяют гребень, а ягоды мягко давят. Процесс мацерации и ферментации длится 15 дней. Без выдержки в дубе.



Оценки и рейтинги:

Decanter World Wine Awards'16 – 86 баллов;

Wine Spectator'14 – 86 баллов;

IWC 2014 – Бронзовая Медаль;

Sommelier Wine Awards 2015 – Золотая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рубиново-красный с гранатовыми отблесками.

Аромат: Интенсивный и устойчивый, фруктовый (красные фрукты, вишня, слива), с нотами ванили.

Вкус: Полнотелый, сбалансированный, с легкими танинами, интенсивный, с длительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично сочетается со всеми блюдами традиционной итальянской кухни: равиоли, пиццами, мясными нарезками. Температура подачи: 16-18°C.