

Е NÈR САВЕРНЕ САУВИГНОН РИСЕРВА ЛЕ РОККЕ МАЛАТЕСТИАНЕ Э НЕР КАБЕРНЕ СОВИНЬОН РИЗЕРВА ЛЕ РОККЕ МАЛЕТЕСТИАНЕ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Colli di Rimini DOC

Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 14%

В 1994 году ряд виноделов, работающих на землях района Римини создали кооператив Le Rocche Malatestiane (сегодня входит в группу Sevico) . Название хозяйства происходит от знаменитой семьи Малатеста, лордов Римини, которым уже в XIII веке принадлежали обширные владения в регионах Марке и Романья.

Участки хозяйства расположились на холмах, засаженными виноградниками с незапамятных времен. Общая площадь виноградников составляет 800 га. Здесь производятся вина Colli di Rimini DOC , Romagna DOC и Rubicone IGT. А главным сортом здесь является Санджовезе, производство которого достигает 75% от производства всех вин.

Виноделы Le Rocche Malatestiane осознавая разнообразие местных почв, отмечая наличие различных высот и близость моря, инвестировали в изучение местных территорий. По итогам, было выявлено 3 терруара: Rimini, Riccione и Coriano. Каждая зона обладает своими особенностями и позволяет сделать действительно уникальные вина, обладающие своим неповторимым характером.

На этикетке помещен профиль Сигизмунда Малатеста – наиболее значимого представителя знаменитой семьи. Ниже находится изображение геральдической розы лордов Малатеста.

Терруар:

Виноградники расположены на высоте 100 метров над уровнем моря, на известняково-глинистой почве.

Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается и доставляется на винодельню, где проводится гребнеотделение и мягкое прессование. Алкогольное брожение проходит в течение 15 дней с кожицей с ежедневным делестажем. По окончании брожения проводится выдержка в дубовых бочках в течение 22 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий красный.

Аромат: Интенсивные ноты спелой вишни и красных фруктов, полевых трав, с древесными и дымными оттенками.

Вкус: Свежее и танинное, с нотами черной смородины и вишневой косточки на нёбе.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет к блюдам из красного мяса, мясным пастам, овощам на гриле, грибам.

Температура подачи: 18 - 20°C