

# LAMBRUSCO ROSSO ABBAZIA

## ЛАМБРУСКО РОССО АББАЦИЯ



### Вино игристое красное полусладкое

**Аппелласьон:** Эмилия IGT.

**Сорт винограда:** 100% Ламбруско.

**Содержание алкоголя:** 8,5%.

**Остаточный сахар:** 46 г/л.



Винодельческое хозяйство Аббация производит свои вина с 1948 г. Сегодня во главе Дома стоит Марио Сантеро и трое его детей, представляющие четвертое поколение семьи виноделов.

Каза Виникола Аббация, расположенная по соседству с действующим бенедиктинским аббатством (а "Аббация" в переводе с итальянского означает аббатство) в местечке Санто Стефано Бельбо в Пьемонте, производит вина с 1948 года. Собственные виноградники хозяйства охватывают 60 гектар.

Сквозь поколения семья Сантеро несет гордость за свои виноградники, осознавая значимость культурного и исторического наследия. За годы остались неизменными страсть к вину, любовь к природе, а опыт, накопленный поколениями только растет.

Сегодня Дом находится в надежных руках трех братьев Сантеро - Пьерлуиджи, Уолтер и Анналиса.

**Терруар:** виноградники располагаются на равнинных территориях региона Эмилия-Романья на почвах, богатых глиной и известняком.

**Винификация и выдержка вина:** после сбора грозди винограда быстро доставляют на винодельню, где отделяют гребни и ягоды мягко давят.

Алкогольное брожение проводится в стальных чанах при контролируемой температуре. Вторичное брожение проходит в специальных герметичных стальных чанах, и длится несколько недель. Во время этого процесса углекислый газ не находя выхода, растворяется в вине. Чтобы избавиться от осадка, на пике вторичного брожения сусло резко охлаждается до -5 °С. Под давлением и с помощью фильтров вино разливается по бутылкам, после чего сразу же готово к употреблению.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** насыщенный темно-рубиновый.

**Аромат:** гармоничный: ноты спелых лесных ягод переплетаются с нюансами красных цветов.

**Вкус:** сладкий, ягодный, гармоничный, с приятным послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** хорошо с ветчиной, мясными рулетами, пиццей, сосисками с фенхелем, мясными пастами. Температура подачи: 12 - 14 °С.