

RIGOLETO ROSSO COLLEMASSARI

РИГОЛЕТО РОССО КОЛЛЕМАССАРИ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Montecucco Rosso DOC
Сорта винограда: 70% Санждовезе, 15% Чильеджоло, 15% Монтепульчано
Содержание алкоголя: 13,5%
Объем производства: 170000 бутылок

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

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 - смесь глины, богатой известняком, мергеля и песчаника.

Винификация и выдержка вина:

Ручной сбор с середины сентября по начало октября. Алкогольная ферментация проходит в стальных ёмкостях при контролируемой температуре. Половина вина выдерживается 10 месяцев в стальных ёмкостях, половина - в барриках и бочках тонно второго и третьего года использования. Дополнительно выдерживается в бутылках в течение года.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Яркие ноты спелых красных и черных ягод - клубники, черноплодной рябины, черешни. .

Вкус: Мягкое и округлое вино, со сладкими танинами и гармоничной кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Разнообразные мясные блюда, сыры средней выдержки.

Температура подачи: 18-20 °С.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator '13 - 90 баллов.