

UGOLFORTE BRUNELLO DI MONTALCINO COLLEMASSARI УГОЛФОРТЕ БРУНЕЛЛО ДИ МОНТАЛЬЧИНО КОЛЛЕМАССАРИ



Вино красное сухое

Зона производства: Италия, Тоскана, Brunello di Montalcino DOCG

Сорт винограда: 100% Санжовезе

Содержание алкоголя: 13,5%

Возраст лоз: 20-25 лет

Объем производства: 15 000 бутылок

Tenuta San Giorgio была основана в 1982 году, расположена в уникальном месте в Кастельнуово-дель-Абате в юго-восточной части Монтальчино, на высоте 400 м над уровнем моря на вершине хребта. Виноградные лозы занимают 24 гектара, а оливковых рощ - 26 гектаров. Винодельня расположена недалеко от аббатства Сант-Антимо. Винодельня входит в группу ColleMassari с 2016 года.

Название «Уголфорте» происходит от известного бандита, который в 12 веке возглавил восстание народа Монтальчино против властей Сиены.

Терруар: виноград собирается с участков, расположенных на высоте около 250-400 метров над уровнем моря.

Почвы богатые с вкраплениями «скелета»; т.ж. присутствует большое количество глины с высоким содержанием долей туфогенных пород. Климат мягкий Средиземноморский с почти постоянными ветрами. Виноделие полностью основано на принципах защиты окружающей среды. Урожайность хозяйства около 5 тонн винограда с гектара.

Винификация и выдержка вина: проводится ручной сбор винограда. Ферментация проходит в резервуарах из нержавеющей стали с осторожной и многократной перекачкой, что позволяет добиться продолжительной мацерации и медленно высвободить полностью зрелые танины. Выдержка производится во французских бочках 12 месяцев (30% времени в новых и 70% в бочках вторичного наполнения). Процесс старения продолжается еще 24 месяца в бочках из славонского дуба вместимостью 30 и 50 гл. Дополнительно выдерживается в бутылках в течение года.

Оценки и рейтинги:

Gambero Rosso'14 – винодельня года;

Wine Enthusiast'13 – 89 баллов;

Wine Enthusiast'12 – 91 балл;

Falstaff Magazin'12 – 91 балл.



Органолептические характеристики:

Цвет: гранатово-красный.

Аромат: заманчивые ароматы земляники, кожи, кедрового дерева и сушеной кожуры мандарина.

Вкус: изящный, элегантный, сбалансированный. Раскрывается нотами кедрового дерева, чернослива, сочного инжира и легкие нюансы трюфеля. Тонкие и нежные танины создают сложную структуру вина.

Гастрономические рекомендации: дичь (традиционные Тосканские блюда из дикого кабана), красное мясо, выдержанные сыры. Температура подачи: 16-18 °С.