

CIAMPOLETO ROSSO DI MONTALCINO COLLEMASSARI ЧАМПОЛЕТО РОССО ДИ МОНТАЛЬЧИНО КОЛЛЕМАССАРИ



Вино красное сухое

Зона производства: Италия, Тоскана, Россо ди Монтальчино DOC

Сорт винограда: 100% Санжовезе

Содержание алкоголя: 13,5%

Возраст лоз: 10-15 лет

Объем производства: 24 000 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. Чамполето был описан как холм в окрестностях Сиены в 14 веке, который отличался мягким климатом и очень хорошим положением.

Терруар: виноград собирается с участков, расположенных на высоте 450 метров над уровнем моря.

Почвы глиняные с большим содержанием камней. Климат мягкий Средиземноморский с почти постоянными ветрами. Виноделие полностью основано на принципах защиты окружающей среды. Средняя урожайность хозяйства около 5,5 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 из славонского дуба 12 месяцев (третьего и четвертого наполнения 50/50). Дополнительно выдерживается в бутылках в течение полугода.



Оценки и рейтинги:

Gambero Rosso'14 - винодельня года;

Wine Enthusiast'14 - 85 баллов;

Wine Enthusiast'12 - 86 баллов;



Органолептические характеристики:

Цвет: рубиново-красный.

Аромат: фруктовый, со спелыми ягодами и осенними цветами.

Вкус: свежий, гибкий, с нежными танинами. Ягодный с фруктовым длительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: дичь, паста, утка, ризотто, стейк.

Температура подачи: 16-18 °С.