

POGGIO LOMBRONE COLLEMASARI ПОДЖИО ЛОМБРОНЕ КОЛЛЕМАССАРИ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Montecucco Sangiovese Riserva DOC

Сорт винограда: 100% Санжовезе

Содержание алкоголя: 15%

Объем производства: 16000 бутылок

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

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 – глина и известковый мергель.

Урожайность составляет 6 тонн с гектара.

Винификация и выдержка вина:

Проводится ручной сбор винограда. Алкогольная ферментация и продолжительная мацерация проходят в открытых конусовидных деревянных бочках, после этого вино перемещается в бочки объемом 40 гл, где протекает малолактическая ферментация и дальнейшая выдержка в течение 18 месяцев. Выдержка в бутылке на протяжении, минимум, года.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Интенсивный, с нотами вишни и сладкой сливы; открывается нотами кожи, лакрицы и пряностей.

Вкус: Свежее, фруктовое, округлое вино, с бархатистыми танинами и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Дичь (традиционные Тосканские блюда из дикого кабана), красное мясо, сыры средней выдержки. Температура подачи: 18-20 °С.



Оценки и рейтинги:

Luca Gardini'11 – 92 балла;

James Suckling'12 – 90 баллов.