

VALPOLICELLA SANT'ORSOLA

ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА САНТ'ОРСОЛА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Valpolicella DOC

Сорт винограда: Корвина, Рондинелла, Молинара

Содержание алкоголя: 11,5%

Fratelli Martini Secondo Luigi является одним из крупнейших семейных винодельческих предприятий Италии, корни успеха которого уходят в семью Мартини. Усилиями этой семьи мечта о великом виноделии воплотилась в жизнь. В 1947 году Секондо Мартини, отец Джанни, решил вместе со своим братом Луиджи преобразовать страсть, связывающую его с родной землей, Ланге, в настоящий бизнес и основал компанию. В 70-ые годы благодаря подключению к работе Джанни Мартини, сегодняшнего президента, хозяйство Fratelli Martini начало экспансию на международных рынках. Эта стратегия привела компанию к настоящему успеху, дополнительно укрепленному вхождением в 2011 году дочери Джанни Элеоноры, привнесшей с собой женственность подхода и свежие идеи.

Семья владеет четырьмя отдельными винодельческими хозяйствами, где производятся вина, получаемые из, произрастающего на их территории винограда.

Целая линейка вин была названа в честь Святой Урсулы (Sant Orsola), которой была посвящена небольшая церковь на территории фермы, где крестили братьев Секондо и Луиджи,

Терруар:

Равнинная местность в зоне Вальполичелла региона Венето; виноградники расположены на рыхлых почвах с примесью гравия.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную, после чего доставляется на винодельню, где происходит его прессование и гребнеотделение. Полученное сусло перемещают в стальные чаны для проведения алкогольного брожения - при контролируемой температуре 28-30°C. По завершении брожения вино снимается с осадка и, после оклейки и фильтрации, вино разливается по бутылкам.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рубиново-красное вино средней интенсивности.

Аромат: Интенсивный, спелые красные ягоды и сладкие фрукты: вишня, черешня, малина, красное яблоко.

Вкус: Содержательный и гармоничный, фруктовый, с мягкими танинами и легкой горчинкой.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается блюдами из красного мяса. Превосходно со всеми видами пасты, равиоли. Температура подачи: 16 - 18°C.