

FLAMINIO SIGNAE ФЛАМИНИО СИНЬАЕ



Вино красное полусухое

Регион: Umbria IGT

Сорта винограда: 75% Санджовезе, 20% Мерло,
5% Сагрантино

Содержание алкоголя: 13%

Компания **Aliara** принадлежит жителю города Бастардо Лучано Чезарини. Лучано не планировал связать свою судьбу с виноделием и обучался электротехнике в Болонье. Но в начале 2000-х годов в связи с кризисом в отрасли Лучано начинает тщательно изучать виноделие и виноградарство, покупает землю под виноградники и проектирует технологически развитую винодельню, которую назвали "**Signae**". Подвал для хранения вин оснащен системами изоляции от электромагнитных полей, которые предотвращают раннее и вредное старение вин.

Терруар:

Виноград выращивают с применением исключительно традиционных технологий, без использования пестицидов, по праву гордясь своим по-настоящему органическим сырьём. Помогает и благоприятный для выращивания винограда климат. До сих пор для поддержки виноградной лозы здесь используют деревья и другие естественные опоры, как это было во времена этрусков, весь урожай собирается исключительно вручную.

И самое главное – именно здесь производят вина из исконно умбрийского сорта Сагрантино, который нельзя встретить больше ни в одном другом регионе!

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в 3 декаде сентября, затем слегка подвяливается. На винодельне проводится гребнеотделение, и ягоды мягко давят. Алкогольное брожение проводится отдельно для каждого сорта и проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 25°C.

Часть вина выдерживается. Выдержка 2 года (стальные чаны, бочки из славонского дуба, дополнительная выдержка в бутылках).



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиновый.

Аромат: Оттенки спелых фруктов, черного перца и табака, с легким пряными нотами.

Вкус: Свежий, сочный, с мягкими танинами и продолжительным фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Будет прекрасным сопровождением к блюдам из красного мяса, выдержанным сырам.
Температура подачи: 16-18°C.