

VENKO FANTINEL

БЕНКО ФАНТИНЕЛЬ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Collio DOC

Сорта винограда: 50% Мерло, 30% Каберне Фран, 20% Пино Неро

Период сбора урожая: середина сентября

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 13,5%

Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекции вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Вино **Venko** берет свое название от одноименного города в области Колио, в окрестностях которого и производится.

Терруар:

Виноград собирается с виноградника Venko, произрастающего на высоте 200 м над уровнем моря в зоне Collio. Тип почвы – мергель эоценового происхождения.

Осадки имеют в основном интенсивный и кратковременный, а не длительный характер, что в совокупности с ярким солнечным климатом прекрасно подходит для созревания сочного и ароматного винограда.

Винификация и выдержка вина:

Виноград сорта Мерло подвяливается в специальном помещении в течение двух недель, за время которых ягоды теряют до 40% своей массы, концентрируя сок. Проводится гребнеотделение и мягкое прессование. Мацерация длится, по меньшей мере, 20 часов. Ферментация трех сортов винограда происходит отдельно в чанах из нержавеющей стали при температуре не выше 25°C.

После завершения брожения сусло отделяется от кожицы и три вина ассамблируют для получения единого кюве. Вино выдерживается в бочках из французского дуба объемом 30 гл. в течение 2 лет, а затем в бутылке – еще 6 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Decanter World Wine Awards'10 –
Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Элегантный, интенсивный с нотами диких ягод, абрикосовой косточки и полевых трав, пряностей и спелых фруктов.

Вкус: Насыщенные бархатные танины создают ощущение округлого, мягкого вина.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с блюдами из дичи, жареному и тушеному красному мясу.

Температура подачи: 18-20°C.