

# PINOT NERO KRIS

## ПИНО НЕРО КРИС



**Вино красное сухое**

**Категория:** Sicilia IGT

**Сорт винограда:** 100% Пино Неро

**Способ сбора урожая:** полностью ручной

**Период сбора:** сентябрь

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Остаточный сахар:** 3,7 г/л

**Объем производства:** 150000 бутылок

Вина под маркой Крис являются современной итальянской интерпретацией классических сортов винограда: Пино Гриджио, Шардоне, Пино Нуар и Мерло.

Изготовленные из лучшего винограда, они отражают уникальность терруаров уважаемых регионов Италии. Сама винодельня расположена в альпийском городе Монтанья, в Альто-Адидже. Семь поколений семьи виноделов внесли свой вклад в создание этих выразительных и чувственных вин.

Оригинальные и запоминающиеся этикетки вин Крис были созданы итальянским художником и скульптором Риккардо Швайцером. Золотой шар на каждой из них олицетворяет солнце Италии, под лучами которого созревает виноград, рука символизирует руку человека, который производит вино, а губы – губы того, кто в конечном итоге наслаждается этим напитком.

Тема науки, а вина Крис производятся с использованием новейших технологий и достижений ученых – энологов, также представлена на этикетках: это изображение ДНК на этикетке Пино Неро.

### **Винификация и выдержка вина:**

Ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали и барриках в течение 6 – 12 дней. Малолактическая ферментация проводится. Затем на протяжении 4 – 6 месяцев вино выдерживается в стальных чанах и барриках из французского дуба.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Насыщенный рубиновый.

**Аромат:** Тонкий, деликатный, с нотками спелой ежевики, красных лесных ягод.

**Вкус:** Вино с хорошей кислотностью, уравновешенное мягкими танинами, оставляет приятное ягодное послевкусие.

### **Гастрономические рекомендации:**

Прекрасно сочетается с разнообразными блюдами итальянской кухни (паста, пицца), а также ветчина и сыры. Температура подачи: 16-18 °С.