

FANTINI SANGIOVESE FARNESE ФАНТИНИ САНДЖОВЕЗЕ ФАРНЕЗЕ



Вино красное полусухое

Регион: Terre di Chieti IGT

Сорт винограда: 100% Санджовезе

Содержание алкоголя: 12%



Сравнительно молодая винодельческая компания Farnese Vini за короткий промежуток времени стала одним из крупнейших производителей вин юга Италии с годовым объемом производства более 13 миллионов бутылок. Бренд «Farnese» известен во всем мире, а вина компании давно признаны винными критиками, что доказывают более тридцати золотых медалей и других наград, полученных на международных выставках. Более того, три года подряд компания называлась «компанией года» в винной индустрии, пять раз её вина признавались «винами года».

Своё название хозяйство получило в честь королевской семьи Фарнезе – принцессы Маргариты Австрийской и ее мужа, заложивших здесь основы качественного виноделия в 16 веке. Вина производимые ими были высочайшего уровня и подавались на приемах по всей Европе.

Сегодня хозяйство Farnese владеет виноградниками в пяти регионах юга Италии. И хотя ее нельзя назвать бутиковой винодельней, но здесь уделяют большое внимание деталям производства.

Терруар:

Виноград происходит из уникального местечка между Аппеннинами и Адриатическим морем, и собирается с двух участков: Ортона, Сан Сальво.

Винификация и выдержка вина:

Для винограда проводится гребнеотделение. Процесс мацерации и ферментации продолжается 10 дней.

Непродолжительная выдержка, затем фильтрация и разлив по бутылкам.

Оценки и рейтинги:

Decanter World Wine Awards'16 – 85 баллов;

Wine Spectator'15 – 86 баллов;

Sommelier Wine Awards 2015 – Золотая Медаль;

AWC - Vienna 2014 – Золотая Медаль;

IWSC 2014 – Золотая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Гранатово-красный.

Аромат: Яркий, интенсивный, с нотами фруктов и сладких ягод (клубника и черешня), легкими древесными оттенками и специй.

Вкус: Прекрасно сбалансированное вино с легкими, понятными танинами.

Гастрономические рекомендации:

Отлично сочетается со всеми блюдами традиционной итальянской кухни, с мясом и даже рыбой на гриле. Температура подачи: 16-18°C.