

ROSSO DI MONTEPULCIANO DEI РОССО ДИ МОНТЕПУЛЬЧАНО ДЕИ

Вино красное сухое



Зона производства: Россо ди Монтепульчано DOC

Способ сбора урожая: ручной

Возраст лоз: 10 лет

Сорта винограда: 90% Санджовезе, 5% Канайоло, 5% Мерло

Выдержка: в емкостях из нержавеющей стали, затем 3 месяца в бутылках.

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем: 0,75л; 1,5л.

Производительность: 100 000 бут.

Потенциал хранения вина: 5 лет



Семья Марии Катерины Деи славится по всему миру как производитель элегантных фруктовых вин. Хозяйству Деи принадлежат 4 участка земли, составляющих 100 га в регионе Монтепульчано, Тоскана. Треть земель Деи, расположенных на наиболее удачных площадях, занята виноградниками. Первое вино хозяйства, Вино Нобиле ди Монтепульчано, было бутылковано в 1985 году.

Терруар: Вино Россо ди Монтепульчано создано в винодельческом хозяйстве Марии Катерины Деи. Почвы, на которых выращивается лоза, глинистые, с примесью гальки. Высота виноградников: 250 м над уровнем моря.

Винификация: Мягкое прессование. Ферментация проходит при контролируемой температуре 26-28°C в емкостях из нержавеющей стали. Мацерация на кожице длится 14-18 дней.

Органолептические характеристики:

Цвет: красно-рубиновый.

Аромат: интенсивный, выраженный тонами спелой сливы и вишни..

Вкус: полнотелый, наполненный оттенками красных ягод и вишни, переходящих в легкие танины и долгое послевкусие.

Гастрономические рекомендации: прекрасно с белым мясом, блюдами Итальянской кухни и сырами. Температура подачи: 16-18 °С.

