

OPI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA

ОПИ МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО РИЗЕРВА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane DOCG

Сорт винограда: 100% Монтепульчано д'Абруццо

Содержание алкоголя: 14%

Объем бутылки: 0,75 и 1,5 л



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.

Винификация и выдержка вина:

Собранный вручную виноград в небольших корзинках доставляется на винодельню. Здесь ягоды отделяют от гребней и вручную дважды перебирают и мягко давят. Ферментация и мацерация длятся 25 дней в бочках из французского дуба. Выдержка - 24 месяцев во французских и американских барриках.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'14 – 90 баллов;

AWC - Vienna 2014 – Золотая Медаль;

IWSC 2014 – Золотая Медаль;

Veronelli'14 и '15 – 3 грозди;



Органолептические характеристики:

Цвет: Гранатово-красный.

Аромат: Утонченный, интенсивный букет, с нотами специй (табак и дерево), лакрицы, шоколада, фруктов (спелые фрукты, вишня в ликере).

Вкус: Великолепная структура, хороший баланс алкоголя и свежести; бархатные сочные танины; богатое, длительное послевкусие. Вино готово к употреблению сейчас, и в тоже время обладает хорошим потенциалом хранения.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с насыщенными блюдами из красного мяса, зрелыми и средне-выдержанными сырами. Температура подачи: 18-20°C.