

PINOT NERO CA'MONTEBELLO

ПИНО НЕРО КА'МОНТЕБЕЛЛО



Вино белое сухое

Аппелласьон: Oltrepo Pavese DOC

Сорт винограда: 100% Пино Нуар

Содержание алкоголя: 12%

Виноградники Ка'Монтебелло простираются на невысоких холмах среди красивых пейзажей провинции Павия. Еще на античных картах территория Монтебелло упоминается как винодельческая область. Теперь на этих землях расположилось хозяйство семьи Скарани.

Во главе дома стоит Луиджи Скарани – настоящий "Маэстро вин", в работе ему помогают жена Инес и сын Альберто, который отвечает за экспорт и международные коммерческие отношения. Энологом хозяйства является его сестра – Кристина Скарани – создатель ярких, запоминающихся вин с индивидуальным характером.

Терруар:

Ольтрепо Павезе - важный винодельческий регион Италии, где производятся превосходные вина.

Виноградники простираются на холмах с западной и восточной экспозицией.

Местные почвы, богатые известняком и глиной, схожи с терруарами Бургундии и Шампани, потому здесь выращивается Пино Неро исключительного качества.

Винификация и выдержка вина:

После сбора, ягоды мягко прессуют; кожицу винограда буквально сразу отделяют от суслу, затем сусло еще сутки «отдыхает» от при температуре 10 °С. Ферментация проводится в стальных чанах при контролируемой температуре, с использованием специально отобранных дрожжей; затем вино выдерживается 6 месяцев в стальных резервуарах.



Органолептические характеристики:

Цвет: Желто-соломенный.

Аромат: Тонкий и деликатный цветочно-фруктовый стиль, с нотами желтых яблок и спелых персиков.

Вкус: Свежий и элегантный, с приятным фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдут различные легкие закуски, морепродукты, рыбные блюда, овощные супы и белое мясо. Температура подачи: 8-10°С.