

CHIANTI CLASSICO CASTELLARE DI CASTELLINA КЪЯНТИ КЛАССИКО КАСТЕЛЛАРЕ ДИ КАСТЕЛЛИНА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Chianti Classico DOCG

Сорта винограда: Санджовето, Канайоло и другие исключительно местные сорта

Средний возраст лоз: 25 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 110 000 бутылок

Объем бутылки: 0,375 и 0,75 л



История хозяйства Кастелларе началась в 1977 году. Почти 57 акров виноградников принадлежит поместью, расположенному в сердце Кьянти Классико.

С самого начала на этикетках вин Кастелларе изображались исчезающие виды птиц, как знак бережного отношения к окружающей среде. Ни гербициды, ни любые другие системные пестициды не используются. Химической обработки любого типа избегают. На территории поместья запрещена охота. В результате этих методов за 15 лет управления господином Панерай, собственность стала действительным убежищем для живой природы.

Терруар:

Общая площадь поместья составляет 80 гектаров: 33 га засажены виноградниками, 20 га земли под оливковыми деревьями, 15 га – различными культурами, а оставшуюся площадь занимают леса.

Виноградники расположены на холмах со средними высотами 370 метров над уровнем моря, образуют природный амфитеатр с юго-восточной экспозицией. Возраст лоз колеблется от 7 до 45 лет. Почвы, преимущественно, известковые.

Винификация и выдержка вина:

Винификация: в течение 18 - 21 дня в стальных чанах при контролируемой температуре 28°C. Выдержка 7 месяцев в дубовых бочках, затем еще 7 в бутылках.



Оценки и рейтинги:

Antonio Galloni '14 – 91 балл; James Suckling '12 – 91 балл; Stephen Tanzer '12 – 90 баллов; Robert Parker '10– 90 баллов, 2009 и 2010 - вошли в тройку лучших Кьянти Классико.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный гранатовый.

Аромат: Яркий фруктовый с тонами фиалок и красных зимних ягод.

Вкус: Вино сухое, сильное, с большой индивидуальностью, с яркой сущностью; полный, богатый характер.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подходит к вину моцарелла, пицца (особенно маргарита), мясные блюда, сыры, такие как Пармезан и Пекорино. Температура подачи: 16-18 °C.