

L'ALBERELLO Л'АЛЬБЕРЕЛЛО



Вино красное сухое

Зона производства: Болгери Супериоре DOC

Сорта винограда: 70% Каберне Совиньон,
25% Каберне Фран, 5% Пти Вердо

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 6 000 бутылок

Объем бутылки: 0,75 л.



Страстные поклонники вина и природы брат и сестра Клаудио Типа и Мария Ирис реализовали свою мечту и создали в Тоскане «Домен» КоллеМассари. В настоящее время хозяйство представлено тремя винодельнями: Кастелло КоллеМассари, Граттамакко и Поджио ди Сотто.

Винодельня Граттамакко была основана в 1977 году в прибрежной зоне Тосканы, на холме между Кастеньето Кардуччи и Болгери. Зона Болгери в то время приобретала всё большую популярность благодаря международным сортам винограда. Первое вино было произведено в 1982 году.

Поместье включает в себя 74 га, из которых 27 га – виноградники и еще 10 га – оливковые деревья. Средний возраст виноградников 25 лет.

Терруар:

Виноградник общей площадью 2 га располагается на высоте 100 м над уровнем моря. Вино обязано своим названием методу подвязки лозы «Альберелло», используемому на винограднике. Почвы преимущественно глинистые. Крайне низкая урожайность: не более 1 кг с лозы.

Винификация и выдержка вина:

Проводится ручной сбор винограда. Алкогольная ферментация происходит в стальных емкостях при контролируемой температуре 27-30°C. Малолактическая ферментация протекает там же, после чего вино выдерживается 18 месяцев в барриках и бочках тонно (50% новый дуб). И еще год в бутылках.



Оценки и рейтинги:

James Suckling'13 – 94 балла;

Wine Advocate'16 – 96 баллов;

James Suckling'14 – 93 балла;

Falstaff Magazin'14 – 92 балла;

Robert Parker'14 – 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: глубокий рубиновый.

Аромат: фруктовый, с тонами спелых ягод и красных фруктов, с выдержкой в нем развиваются бальзамические ноты, ноты табака и какао.

Вкус: хорошо структурированное вино, насыщенное гладкими танинами, гармоничной кислотностью и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Дичь (например, традиционными блюдами из дикого кабана), красное мясо, сыры средней выдержки. Температура подачи: 18-20 °C.