

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA BOSSONA DEI ВИНО НОБИЛЕ ДИ МОНТЕПУЛЬЧАНО РИЗЕРВА БОССОНА ДЕИ



Вино красное сухое

Зона производства: Нобиле ди Монтепульчано DOCG

Способ сбора урожая: ручной

Возраст лоз: 20 лет

Сорта винограда: 100% Санджовезе

Выдержка: минимум 18 месяцев в дубовых бочках и 18 месяцев в бутылках

Содержание алкоголя: 15%

Объем: 0,75л; 1,5 л в деревянной п/у.

Производительность: 13 000 бут.

Потенциал хранения вина: 20 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: Красное вино "Bossona" Riserva производится из 100% сорта Санджовезе, собранного специалистами хозяйства Марии Катерины Деи с одноименного виноградника "Боссона". Туфовые почвы, оптимальная плотность посадки (4700 лоз/га) и особенности экспозиции обеспечивают урожаю с этого виноградника наивысшее качество. Высота виноградников: 350-400 м над уровнем моря.

Винификация: урожай собирается ручным способом по мере созревания ягод. Мягкое прессование. Спонтанная ферментация проходит при контролируемой температуре 22-28°C в емкостях из нержавеющей стали. Мацерация на кожице длится 28-30 дней.

Оценки и рейтинги:



Gambero Rosso '13 – 3 бокала, James Suckling '13 – 92 балла;

Wine Enthusiast '13 – 92 балла, Falstaff '13 – 91 балл



Органолептические характеристики:

Цвет: глубокий рубиновый.

Аромат: интенсивный, сложный, выраженный тонами сливы, фиалки, подлеска и бальзамическими нюансами.

Вкус: сбалансированный, наполненный фруктово-ягодными тонами, переходящими в долгое шелковистое послевкусие.

Гастрономические рекомендации: блюда из мяса, приготовленные на гриле, овощи на гриле и зрелые сыры.

Температура подачи: 16-18 °С.