

# ROSSO TOSCANO BARENTURA

## РОССО ТОСКАНО БАРЕНТУРА



**Вино красное сухое**

**Категория:** Toscana IGP

**Сорт винограда:** 100% Санджовезе

**Возраст лоз:** 15-20 лет

**Содержание алкоголя:** 13,5%

Овадья из Бертиноро - раввин, путешественник и комментатор Мишны (первого письменного текста, содержащий в себе основополагающие религиозные предписания ортодоксального иудаизма) был известен, как «Бартенура». В его честь и были названы эти выдающиеся итальянские вина.

### **Терруар:**

Тоскана является одним из самых известных виноградарско-винодельческих регионов Италии. Большая его часть покрыта холмами и невысокими горами, на которых расположены виноградники. Климат Тосканы мягкий, с заметным морским влиянием. От холодных ветров регион защищает горная цепь Аппенин. Почвы разнообразные: каменистые, глинисто-кальциевые, песчаные.

Виноградники хозяйства расположены на высоте 250/450 м.

### **Винификация и выдержка вина:**

Применяется только ручной сбор винограда, и только хорошо вызревший виноград собирается и доставляется на винодельню. После этапов гребнеотделения и мягкого прессования, происходит мацерация и ферментация при невысоких температурах, для того чтобы максимально сохранить яркие сортовые ароматы.

Вино выдерживалось 6 месяцев в стальных чанах.

Надзор за производством кошерной продукции: Rabbi Garelik, Rabbi Weissmandl, OU.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Красивый гранатовый.

**Аромат:** Яркий аромат свежих фруктов и ягод: малины, ежевики, клубники.

**Вкус:** Гармоничный, ягодный вкус, в котором терпкость и кислотность находятся в идеальном балансе.

### **Гастрономические рекомендации:**

Прекрасно подходит к жареной или на гриле рыбе, блюдам из красного мяса, а также мясным пирогам. Температура подачи: 16 - 18 °С.