

САНПАНАИО ПОДЕРЕ МОНАСТЕРО

КАМПАНАИО ПОДЕРЕ МОНАСТЕРО



Вино красное сухое

Категория: Toscana IGT

Сорта винограда: 50% Мерло, 50% Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 3 100 бутылок

Хозяйство Подере Монастерио расположено в самом сердце Тосканы – в области Кастеллина-ин-Кьянти (Кьянти Классико).

Дом был основан в 2000 году энологом Алессандро Челлай, чьей единственной целью было создание двух великих вин.

Виноградник занимает всего 3 гектара. Выбор подходящей земли, как и выбор лучших клонов винограда были важнейшими вопросами для Аллесандро. Чтобы добиться успеха, он внимательно подходит к каждому этапу производства: от виноградника, до погреба.

Оригинальные этикетки Podere Monastero были созданы и подарены большим другом Дома знаменитым скульптором Конрадом Винцером (Konrad Winzer).

Вино **Campanaio** впервые появилось на свет в 2006 году.

Терруар:

Виноградник расположен на высоте около 500 метров над уровнем моря. Возраст лоз составляет около 5 лет. На 1,5 га виноградника культивируются Каберне Совиньон (50%) и Мерло (50%).

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в первой половине сентября. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 26°C в течение 2 недель. Выдержка длится 15 месяцев, в барриках (50% американский дуб и 50% французского дуба Аллье среднего обжига). Дополнительная выдержка 7 месяцев в бутылках.

Оценки и рейтинги:

Wine Advocate'15 – 93 балла;

Wine Enthusiast'2013 – 92 балла;

James Suckling'12 – 92 балла, '13 – 94 балла;

Antonio Galloni'2011 – 94 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Интенсивный, спелые красные фрукты и ягоды (слива, черная смородина), специи, кожа и тонкие табачные оттенки.

Вкус: Насыщенное, сложное вино с хорошей структурой; сладкие танины придают вину гладкость и элегантность.

Гастрономические рекомендации:

Мясные блюда, например, тушенная говядина; сыры средней выдержки и выдержанные. Температура подачи: 17-18°C.

