

# LA PINETA PODERE MONASTERO ЛЯ ПИНЕТА ПОДЕРЕ МОНАСТЕРО



## Вино красное сухое

**Категория:** Toscana IGT

**Сорт винограда:** 100% Пино Нуар

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Объем производства:** 875 бутылок

Хозяйство Подере Монастеро 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).

Главный критик Роберт Паркет включил вино **La Pineta** в ТОП 25 Лучших Вин Италии.

### Терруар:

Виноградник расположен на высоте около 500 метров над уровнем моря. Возраст лоз составляет около 5 лет. На 1,5 га виноградника культивируются отборные клоны Пино Нуара.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в первой половине сентября. Ферментация проходит в дубовых чанах при контролируемой температуре 26°C в течение 12 дней. Выдержка длится 12 месяцев во французских барриках из Алье (100% новый дуб). Дополнительная выдержка 7 месяцев в бутылках.

### Оценки и рейтинги:

Doctor Wine'16 – 97 баллов;

Wine Advocate'15 – 92+ балла;

Antonio Galloni'13 – 93 балла;

James Suckling'12 – 91 балл;

Wine Spectator'11 – 91 балл.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Красивый гранатовый.

**Аромат:** Выразительные ноты ягод (ежевика, земляника) и красных цветов.

**Вкус:** Элегантное вино, насыщенное танинами, великолепно сбалансировано, На языке демонстрирует ноты специй, мяты и сушеного имбиря

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно с каре ягненка и такими блюдами как тар-тар, равиоли.

Температура подачи: 16-18°C.