

# CABERNET SAUVIGNON KRIS

## КАБЕРНЕ СОВИНЬОН КРИС



### Вино красное полусухое

**Категория:** Альто-Адидже, Виньети делле Долонити IGT.

**Сорт винограда:** 100% Каберне Совиньон.

**Возраст лоз:** 25-35 лет.

**Способ сбора урожая:** полностью ручной.

**Остаточный сахар:** 7,3 г/л.

**Содержание алкоголя:** 12,5%.

**Объем производства:** 8 000 бутылок.

Вина под маркой Крис являются современной итальянской интерпретацией классических сортов винограда: Пино Гриджио, Шардоне, Пино Нуар и Мерло.

Изготовленные из лучшего винограда, они отражают уникальность терруаров уважаемых регионов Италии. Сама винодельня расположена в альпийском городе Монтанья, в Альто-Адидже. Семь поколений семьи виноделов внесли свой вклад в создание этих выразительных и чувственных вин.

Оригинальные и запоминающиеся этикетки вин Крис были созданы итальянским художником и скульптором Риккардо Швайцером. Золотой шар на каждой из них олицетворяет солнце Италии, под лучами которого созревает виноград, рука символизирует руку человека, который производит вино, а губы – губы того, кто в конечном итоге наслаждается этим напитком.

Тема науки, а вина Крис производятся с использованием новейших технологий и достижений ученых – энологов, также представлена на этикетках: это изображение молекулы на вине Каберне Совиньон.

### Терруар:

Виноградники расположены в Трентино, на каменисто-известняковой почве, на высоте 150 метров.

### Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 28 °С в течение 6 – 12 дней. Малолактическая ферментация проводится. Затем на протяжении 10 месяцев вино выдерживается в барриках из французского дуба.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** насыщенный гранатовый.

**Аромат:** яркие нотки диких ягод, красных спелых фруктов и кожи.

**Вкус:** приятная кислотность, мягкие округлые танины, фруктовое послевкусие.

### Гастрономические рекомендации:

Отлично к различным мясным закускам, паштетам, мясным пастам, жареному мясу, пицце, сосискам и молодым полутвердым сыры. Температура подачи: 16-18 °С.