

FUMIN LES CRETES

ФУМИН ЛЕ КРЕТ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Valle d'Aosta AOP

Сорт винограда: 100% Фумин

Возраст лоз: 15 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 7000 бутылок

Объем бутылки: 0,75 и 1,5 л.



Родом из Франции, семья Charrère переехала в середине 1700-х годов туда, где в настоящее время находится самый маленький регион Италии – Валле д' Аоста. Обосновавшись в живописном местечке Эмавиль, в 1810 году семья Charrère высадила здесь свои первые два гектара виноградников, сосредоточив внимание на создании качественных вин из местных сортов. В 1989 году была основана винодельня Les Crêtes, а площадь виноградников расширена до 20 га в шести различных деревнях. В настоящее время местные сорта винограда здесь соседствуют с международными, а вина Les Crêtes, благодаря своей исключительной элегантности и минеральности, являются истинным олицетворением терруара.

Терруар:

Виноградник: La Tour и Les Crêtes, коммуна Эмавиль. Почва: рыхлая, песчаная, с моренными отложениями. Климат: альпийский; виноградники на высоте 650 м. над уровнем моря.

Автохтонный сорт винограда Фумин в 80-е годы двадцатого века был спасен от исчезновения виноделами, и в настоящее время он считается одним из ключевых традиционных сортов региона. В 1995 году виноделы Ле Крет выпустили первую партию вина, которая оправдала возложенные на этот сорт надежды.

Винификация и выдержка вина:

Полностью ручной сбор в середине октября. Ферментация в течение 15 дней в стальных резервуарах при контролируемой температуре 28 °С. Вино выдерживается 9-12 месяцев в 300-литровых бочках из французского дуба и ещё год в бутылке.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый.

Аромат: Яркий фруктовый, с оттенками черных и красных ягод (бузина, жимолость), кожи и специй.

Вкус: Насыщенный и сочный, с мягкими танинами, оттенками ванили, графита, чернослива, можжевельника и лакрицы.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно сочетается с жареным и тушеным мясом, дичью, жареными грибами, и мягкими сырами. Температура подачи: 18-20 °С.



Оценки и рейтинги:

Wine Advocate'13 – 90 баллов;

Wine Spectator'11 – 91 балл.