

CAVOCHON BRUT MONTE ROSSA 2013

КАБОШОН БРЮТ МОНТЕ РОССА 2013



Вино белое игристое

Зона производства: Италия, Ломбардия, Франчаорта DOCG

Сорта винограда: 70% Шардоне, 30% Пино Неро

Возраст лоз: 18 лет

Выдержка: не менее 42 месяцев на осадке

Содержание алкоголя: 12,5%

Объем: 0,75 л в п/у

Производительность: 26 000 бут.



В 1972 году Паола Роветта, получив в наследство старинную виллу XVIII века в местечке Борнато (провинция Брешиа), предприняла решительный шаг: переехала туда со всей своей семьей и начала производство вин. Компания была названа в честь живописных окрестных холмов Монте Росса (Красная Гора), на склонах которых раскинулись виноградники. Паоле и ее мужу Паоло Работти, в последствии основателю Консорциума Франчаорты и ее первому президенту, суждено было изменить имидж игристых вин Франчаорты. Ведь именно они были инициаторами создания основополагающих принципов производства качественного игристого вина. Строгое следование этим правилам позволило винам Франчаорты получить впоследствии статус DOCG.

Кюве Кабошон на сегодняшний день является самой престижной Франчаортой от Монте Росса. Это вино было создано в 1985 году в результате тщательного отбора участков виноградников, расположенных на холме Монте Росса, и благодаря новой системе винификации, введенной в компании, позволяющей проводить первую ферментацию в дубе. Результат превзошел все ожидания.

Терруар: виноград собирается с 5 Крю: Pratone, Varek, Brolo, Palo, Nespoli. Ледниково-моренный грунт в горных районах региона.

Винификация и выдержка вина: виноград собирают вручную в небольшие ящики. Урожай сразу отправляют на производство, где его сортируют и мягко прессуют. Выход сока – не более 48%. Виноград с каждого отдельного участка винифицируют отдельно. Ферментация проходит в дубовых барриках (250 л). Далее следует вторичная ферментация в бутылках и выдержка на осадке не менее 42 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: золотисто-желтый, вереницы мелких пузырьков округлой формы.

Аромат: сложный, интригующий с тонами мяты, ментола, светлого табака, пралине и липового чая.

Вкус: сбалансированный, с хорошей структурой, наполненной медовыми тонами, хорошим уровнем кислотности и долгоиграющим цитрусовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации: прекрасный аперитив, хорошо сочетается с блюдами из белого мяса, морепродуктами и рыбными блюдами. Температура подачи: 8 - 10 °С.