

SON LA PIA ROCCA DI FRASSINELLO

СОН ЛА ПИА РОККА ДИ ФРАССИНЕЛЛО



Вино розовое сухое

Аппелласьон: Maremma DOC

Сорта винограда: 70% Санджовето, 30% Мерло

Содержание алкоголя: 13,5%

Хозяйство Рокка ди Фрассинелло является совместным проектом топового тосканского производителя Кателлари ди Кастеллина и знаменитейшего французского Домена Барон де Ротшильд-Лафит, и изначально было задумано как великое хозяйство. Первые 7 гектаров виноградника были засажены лозами в 2000 году. На виноградниках культивируются только местные итальянские сорта винограда.

Rocca di Frassinello – гравитационная винодельня, созданная по проекту известного архитектора Ренцо Пьяно.

Son la Pia отсылает нас к «Божественной комедии» Данте Алигьери (Пия дей Толомеи).

Терруар:

В центральной части Мареммы в регионе между Болгери и Скансано находятся смешанные, богатые известняком почвы, похожие по своим характеристикам на почвы Кьянти и Монтальчино. Отличием данного региона являются более высокие среднегодовые температуры – выше на 4 - 6°C, что позволяет винограду созревать на 3 - 4 недели раньше, чем в Кьянти и Монтальчино. Виноградники находятся в коммуне Гаворрано на высоте 90 м над уровнем моря. Площадь посадки – 5900 лоз/га, метод подвязки – Кордон.

Винификация и выдержка вина:

Сбор винограда в конце августа, винификация в чанах из нержавеющей стали, малолактическая ферментация, выдержка в барриках в течение 4 месяцев, в бутылке – 6 месяцев.

Это розовое вино выполнено в своеобразном итало-французском стиле, свойственном всем винам хозяйства.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-розовый.

Аромат: Утонченные ноты цветов с легкими цитрусовыми оттенками.

Вкус: Великолепно сбалансированный, богатый фруктовыми нотами, с освежающей кислотностью и продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично на аперитив, прекрасно подойдет к блюдам из рыбы и морепродуктов, запеченным овощам, сырам (скаморца, пекорино), белому мясу. Температура подачи: 10 - 12°C.