

# CHIANTI CLASSICO RISERVA IL POGGIALE CASTELLARE DI CASTELLINA КЪЯНТИ КЛАССИКО РИЗЕРВА ИЛЬ ПОДЖИАЛЕ КАСТЕЛЛАРЕ ДИ КАСТЕЛЛИНА



## Вино красное сухое

**Апелласьон:** Chianti Classico DOCG

**Сорта винограда:** 90% Санджовето, 5% Канайоло, 5% Чильеджоло

**Средний возраст лоз:** 25-30 лет

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Объем производства:** 7000 бутылок

История хозяйства Кастелларе началась в 1977 году. Почти 57 акров виноградников принадлежит поместью, расположенному в сердце Кьянти Классико.

С самого начала на этикетках вин Кастелларе изображались исчезающие виды птиц, как знак бережного отношения к окружающей среде. Ни гербициды, ни любые другие системные пестициды не используются. Химической обработки любого типа избегают. На территории поместья запрещена охота. В результате этих методов за 15 лет управления господином Панерай, собственность стала действительным убежищем для живой природы.

## Терруар:

Общая площадь поместья составляет 80 гектаров: 33 га засажены виноградниками, 20 га земли под оливковыми деревьями, 15 га – различными культурами, а оставшуюся площадь занимают леса.

Виноградники расположены на холмах со средними высотами 370 метров над уровнем моря, образуют природный амфитеатр с юго-восточной экспозицией. Возраст лоз колеблется от 7 до 45 лет. Почвы, преимущественно, известковые.

## Винификация и выдержка вина:

Виноград бережно собирается вручную и тщательно отбирается на винодельне. Винификация: в стальных чанах в течение 16 - 23 дней при контролируемой температуре 28°C. Выдержка: 12 - 18 месяцев в дубовых бочках (50% новые). Вино не производилось в 1993 году.

## Оценки и рейтинги:

Robert Parker'15 – 93 балла, James Suckling'15 – 93 балла; James Suckling'12 – 93 балла; Wine Enthusiast'12 – 92 балла; Gambero Rosso – 3 бокала в 1997, 2000, 2001 году; 2000 – считался лучшим Кьянти Классико года;



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** Рубиново-красный.

**Аромат:** Ярким букетом фиалки, ириса и ванили.

**Вкус:** Сухой и насыщенный, с оттенками миндаля и легкими нотками табака. Это интенсивное, округлое вино с бархатистым и долгим послевкусием.

## Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подходит к тушеной говядине, запеченным овощам, ростбифу и выдержанным сырам. Температура подачи: 16-18°C.