

BONARDA CA'MONEBELLO

БОНАРДА КА'МОНТЕБЕЛЛО



Вино жемчужное красное сухое

Аппелласьон: Provincia Pavia IGT

Сорт винограда: 100% Кроатина

Содержание алкоголя: 12,5%

Виноградники Ка'Монтебелло простираются на невысоких холмах среди красивых пейзажей провинции Павия. Еще на античных картах территория Монтебелло упоминается как винодельческая область. Теперь на этих землях расположилось хозяйство семьи Скарани.

Во главе дома стоит Луиджи Скарани – настоящий "Маэстро вин", в работе ему помогают жена Инес и сын Альберто, который отвечает за экспорт и международные коммерческие отношения. Энологом хозяйства является его сестра – Кристина Скарани – создатель ярких, запоминающихся вин с индивидуальным характером.

Терруар:

Территория Ольтрепо является исторической зоной произрастания сорта Кроатина, первые упоминания о котором датируются XIII веком.

Почва представляет собой смесь глины и известняка. Виноградники ориентированы на восток и запад.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в момент его полного вызревания. На винодельне ягоды отделяются от гребней и мягко давят.

Брожение протекает в стальных чанах 8-10 дней. По окончании яблочно-молочного брожения, вино еще 4-5 месяцев выдерживается в стальных чанах. Вино получается слегка игристым благодаря натуральному повторному брожению.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рубиново-красный, с фиолетовым отблеском.

Аромат: Интенсивные ноты лесных ягод, спелой вишни.

Вкус: Легкое, элегантное вино с мягкими танинами,; приятно «играет» на языке.

Гастрономические рекомендации:

Хорошее сопровождение к мясным ravioli, итальянским колбаскам, жареному мясу, выдержанным сырам. Температура подачи: 8 - 10 °C.