

EDIZIONE FARNESE

ЭДИЦИОНЕ ФАРНЕЗЕ



Вино красное полусухое

Регион: Абруццо

Сорта винограда: Монтепульчано, Примитиво, Негроамаро, Санджовезе и Мальвазия Нера

Содержание алкоголя: 14%



Сравнительно молодая винодельческая компания Farnese Vini за короткий промежуток времени стала одним из крупнейших производителей вин юга Италии с годовым объемом производства более 13 миллионов бутылок. Бренд «Farnese» известен во всем мире, а вина компании давно признаны винными критиками, что доказывают более тридцати золотых медалей и других наград, полученных на международных выставках. Более того, три года подряд компания называлась «компанией года» в винной индустрии, пять раз её вина признавались «винами года».

Вино Edizione было создано, чтобы доказать возможность создания великолепного красного вина, выражающее невероятное наследие автохтонных сортов, имеющихся в Италии, с лучшими характеристиками вкуса и аромата, которые редко можно найти в винах такого высокого уровня.

Хотя год урожая не указывается на бутылке, его можно вычислить по номеру винтажа, указанного на этикетке. Так зная, что первый релиз вина состоялся в 1999 году, получаем что число «14» говорит о том, что, перед нами вино 2013 года урожая.

Винификация и выдержка вина:

Раздельная винификация всех сортов винограда. Процесс мацерации и ферментации продолжается 25 дней. Малолактическая ферментация осуществляется в барриках с последующей выдержкой в них же в течение 13 месяцев.

Оценки и рейтинги:



Wine Spectator'12 – 91 балл;

Duemilavini'14 – 5/5; Veronelli'14 – 3/3;

Luca Maroni'14– 99 баллов – **Лучшее красное итальянское вино**;

Ultimate Wine Challenge – 96 баллов;

Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатово-красный.

Аромат: Интенсивный букет с нотами красных фруктов, вишни и черной смородины, трав, корицы, гвоздики, какао, лакрицы и минеральными оттенками.

Вкус: Великолепная структура, хороший баланс алкоголя и свежести; бархатные танины; богатое, длительное послевкусие. Вино готово к употреблению сейчас, и в тоже время обладает хорошим потенциалом хранения.

Гастрономические сочетания:

Отлично сочетается с насыщенными первыми блюдами, красным мясом и выдержанными сырами. Температура подачи: 15-20°C).