

PINOT NERO ROSE CA'MONTEBELLO

ПИНО НЕРО РОЗЕ КА'МОНТЕБЕЛЛО



Вино жемчужное розовое сухое

Аппелласьон: Provincia Pavia IGT

Сорта винограда: 100% Пино Неро

Содержание алкоголя: 11,5%

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:

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

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в первой декаде сентября в момент полной зрелости. Мягкое прессование винограда позволяет получить розовый цвет.

Брожение протекает в стальных чанах под давлением при контролируемой температуре. По его окончании, вино еще 4 месяца выдерживается в стальных чанах.

Вино получается слегка игристым благодаря натуральному брожению.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный, яркий розовый.

Аромат: Деликатные ноты полевых цветов, шиповника и спелых ягод.

Вкус: Легкое, освежающее, с ягодными оттенками в послевкусии и приятной «игрой» пузырьков на нёбе.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, хорошо подойдет к различным закускам, паштетам, ризотто, белому мясу, рыбе, а также к пицце. Температура подачи: 8 - 10 °С.