

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SANT'ORSOLA МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО САНТ'ОРСОЛА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Сорт винограда: 100% Монтепульчано

Содержание алкоголя: 12%

Fratelli Martini Secondo Luigi является одним из крупнейших семейных винодельческих предприятий Италии, корни успеха которого уходят в семью Мартини. Усилиями этой семьи мечта о великом виноделии воплотилась в жизнь. В 1947 году Секондо Мартини, отец Джанни, решил вместе со своим братом Луиджи преобразовать страсть, связывающую его с родной землей, Ланге, в настоящий бизнес и основал компанию. В 70-ые годы благодаря подключению к работе Джанни Мартини, сегодняшнего президента, хозяйство Fratelli Martini начало экспансию на международных рынках. Эта стратегия привела компанию к настоящему успеху, дополнительно укрепленному вхождением в 2011 году дочери Джанни Элеоноры, привнесшей с собой женственность подхода и свежие идеи.

Семья владеет четырьмя отдельными винодельческими хозяйствами, где производятся вина, получаемые из, произрастающего на их территории винограда.

Целая линейка вин была названа в честь Святой Урсулы (Sant Orsola), которой была посвящена небольшая церковь на территории фермы, где крестили братьев Секондо и Луиджи,

Терруар:

Абруццо – регион центральной Италии, 2/3 площади которого составляют горы; на востоке омывается Адриатическим морем.

Виноградники располагаются преимущественно на холмах с вулканическими почвами богатыми минералами.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную, после чего доставляется на винодельню, где происходит его прессование и гребнеотделение. Полученное сусло перемещают в стальные чаны для проведения алкогольного брожения - при контролируемой температуре 28-30°C. По завершении брожения вино снимается с осадка и, после оклейки и фильтрации, вино разливается по бутылкам.



Органолептические характеристики:

Цвет: Интенсивный рубиновый с фиолетовыми оттенками.

Аромат: Интенсивный аромат красных и черных ягод: вишни, ежевики, малины.

Вкус: Сухой, содержательный и гармоничный, с легкой горчинкой и ягодным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо сочетается блюдами из красного мяса, тушенными овощами, мясными пастами. Температура подачи: 18 – 20°C.