

Chianti Superiore

DOCG



КЬЯНТИ СУПЕРИОРЕ
(Наилучшее из Кьянти)
МАРКА ПОДЛИННОГО И ГАРАНТИРОВАННОГО
ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

“Кьянти Супериоре” с насыщенным фруктовым ароматом, отжимается из винограда Санджовезе, выращенного в наших, родных виноградниках. Оно настаивается 9 месяцев в дубовых бочках; это один из наших лучших напитков, который пригласит Вас, благодаря своей непревзойдённой утончённости. Это дар нашей почвы, заключающий в себе нежный, нерезкий вкус.

СОРТ ВИНОГРАДА: Санджовезе, с вкраплениями других сортов винограда

ПОЧВА: песчаная (80%) с примесью глины (15%) и наносами ила (5%); цвет – тёмный, средняя глубина посадки, присутствуют окаменелые органические остатки

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипанный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см

УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 70 центнеров
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград собирают вручную, помещают в 200-килограммовые складские контейнеры, и перевозят в погреб. После тщательного отбора, от кисти винограда отделяют гребни и отжимают сок. Его настаивают в течение 10-12 дней, в зависимости от сорта винограда, при этом часто перекачивая из сосуда в сосуд, при температуре примерно в 28°C.

Яблочно-молочное брожение происходит в цементных ёмкостях.

В декабре, вино разливают в бочки ёмкостью 18 гектолитров, и в них оно настаивается 6 месяцев. Далее следует последняя стадия вызревания: вино выдерживают в бутылке, как минимум 6 месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Искрящийся красный цвет с едва различимым гранатовым оттенком. Очень насыщенный аромат красных фруктов, с фиалковыми нотками. Сперва его вкус нежно обволакивает нёбо, а выраженная свежесть оборачивается фруктовым, чрезвычайно приятным послевкусием.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Наш Кьянти Супериоре отлично подходит к макаронным изделиям под мясным соусом, блюдам из красного мяса, дичи и созревшим сырам. Благодаря своему уникальному вкусу, оно идеально подходит для традиционных блюд Тосканской и итальянской кухни. Отлично подчёркивает вкус мяса и тартара из тунца.