

# *Il Barbiglione*

**DOC TERRE DI PISA ROSSO**



## БАРБИЛЬОН МАРКА ПОДЛИННОСТИ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ – ПИЗАНСКОЕ КРАСНОЕ ВИНО

*Это вино производится с одной целью – доставить удовольствие всем органам чувств. Делают его из лучшего сорта винограда в нашей стране – Сиры. Он передаёт свой вкус вину во всей полноте, благодаря нашим песчаным грунтам. Вино – это книга, которая может наилучшим образом рассказать об истории и рельефе Узийяно-дель-Весково.*

**СОРТ ВИНОГРАДА:** Сира, со вкраплениями Каберне Совиньон и Мерло

**ПОЧВА:** Светлая по окрасу, сухая, маломощная песчаная почва (80-90 %) с примесью глины (5-10 %), тины (0,5 %) и окаменелых органических остатков

**КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА:** 5,000 растений на один гектар

**СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА:** прищипоренный кордон, обвитый вокруг брусьев, выходящий из почвы на высоту 80 см

**УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА:** 50 центнеров

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА**

Виноград собирают вручную, помещают в 200-килограммовые складские контейнеры, и перевозят в погреб. Там от виноградной кисти отделяют гребни, отбирают ягоды на рабочую ленту конвейера, и затем дают. В зависимости от года производства марочного вина, ему дают настояться 15-20 дней, при этом несколько раз перекачивают из одного сосуда другой, при температуре 29°C. Яблочно-молочное брожение происходит внутри цементных ёмкостей; затем вино проходит первую стадию купажа, в течение 12 месяцев, внутри стандартных дубовых бочек и бочонков. Затем наступает последняя стадия вызревания в бутылке, которая длится 12 месяцев.

### **ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА**

У вина насыщенный цвет с фиолетовым оттенком. Вы чувствуете выраженный, многогранный аромат с ощутимыми нотками красных фруктов, а также ежевики, смородины и голубики. При первом глотке, вино пленит Вас, происходит любознательный взрыв, терпкий на вкус. Он устойчив и оставляет после себя на удивление освежающее послевкусие.

### **БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО**

Данное вино превосходно сочетается с блюдами из красного мяса, дичью и блюдами из зрелого сыра. У него цветочный, фруктовый, насыщенный букет, который в сочетании со свежестью, делает это вино идеальным напитком для острых блюд (приправленных карри, куркумой и чилийским перцем. Также оно прекрасно сочетается с блюдами “Тайской”, “Кантонской” (китайской), или же “Индийской” кухни.