

# *Il Sangiosé*

**IGT COSTA TOSCANA  
SANGIOVESE ROSATO**



## САНДЖЁЗЕ

МЕСТНОЕ Розовое Вино Санджовезе С ПОБЕРЕЖЬЯ ТОСКАНЫ

*Свежее розовое вино производят из отборного винограда Санджовезе раннего урожая, собранного вручную, с оптимальным содержанием сахара и полифенола. Благодаря им, получается освежающее вино, с гармоничным вкусом; содержание алкоголя в вине – умеренное.*

**СОРТ ВИНОГРАДА:** Санджовезе

**ПОЧВА:** песчаная (85%), с примесью глины (10%) и наносами ила (5%); цвет – светлый, глубина посадки – средняя

**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:** 30 центнеров

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА**

Виноград сорта Санджовезе собирают вручную в конце августа или в начале сентября

От кисти винограда отделяют гребни и отбирают их на рабочую ленту конвейера; затем сок настаивают в нержавеющей стальных резервуарах, пока цвет вина не приобретёт желаемую яркость и оттенок. На этом этапе, из вина сцеживается осадок, и начинается сбраживание при температуре 18°C. По окончании сбраживания, необработанный осадок извлекается, и начинается сбраживание “благородного осадка”; при этом вино ежедневно перемешивают и это продолжается до января. Вино подвергают фильтрации, без осветления, а затем, в феврале – разливают по бутылкам.

**ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА**

Цвет у вина – неяркий, розовый, как у пудры, с медными вкраплениями. В нос ударяют цветочные и абрикосовые нотки, а также – ярко выраженные минеральность и свежесть ощущаются во рту.

**БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО**

Прекрасно подходит ко всем видам закусок, а также к первым блюдам и ухе, Тосканскому супу и всем блюдам с овощами. Его Вкус также идеально дополняет лёгкие закуски.