

# Milleottantatre

## IGT TOSCANA ROSSO



### “ТЫСЯЧА ВОСЕМЬДЕСЯТ ТРИ” МЕСТНОЕ КРАСНОЕ ВИНО ИЗ ТОСКАНЫ

*В период между Ранним и Классическим Средневековьем, вином для святой мессы причащался не только священник, совершающий богослужение, но и прихожане. Епископ города Лукка приказал сажать лозы при Королевском Дворе в Узильяно, для того чтобы мессе можно было провести в городе. Соответствующий приказ был отдан после 1078 года. Предположительно в 1083 году Епископ из Узильяно начал производить вино самостоятельно. С целью увековечить это стремление к независимости, при этом всецело передав атмосферу той поры, мы использовали в названии нашего вина дату 1083 года. Также мы всей душой стремились отдать дань уважения земле насколько древней, настолько же и уникальной.*

**СОРТ ВИНОГРАДА:** “Пти Вердо”

**ПОЧВА:** песчаная (90%), с глиняным осадком (5%), наносами ила (0-5%) и окаменелыми органическими остатками, сухая и светлая по окрасу

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

**СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА:** прищипленный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см  
**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 отжимают сок. Алкогольное брожение происходит внутри дубовых бочек в форме усеченного конуса. Настаивается вино 15-20 дней, в зависимости от сезона сбора винограда и частоты переливки вина. Яблочно-молочное брожение происходит внутри цементных емкостей. Вину дают настояться в новых бочках 24 месяца. После этого вино проходит последнюю стадию созревания в бутылке. Она длится 18 месяцев.

#### **ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА**

Тёмно-рубиновый цвет с пурпурными оттенками. У него весьма богатый аромат, успокаивающий, и весьма многогранный; в нём можно расслышать запахи ежевики и черники. В свою очередь, длительный процесс созревания придаёт вкусу вина скрытые нотки кофе, шоколада и специй. Сперва появляется ощущение теплоты, оно вместе с привкусом, обволакивает нёбо всеохватывающей терпкостью, затем следует стойкое и приятное фруктовое послевкусие.

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

Отлично сочетается с твёрдым сыром, дичью, приправленной соусом, блюдом из тушёного красного мяса. Также подходит к дичи, приготовленной на сковороде, и к мясу вепря, тушёного в горшочке. Его палитра вкусов и уникальность превосходят все ожидания. Его можно назвать “вином для медитаций”.