

Mora del Roveto

IGT TOSCANA ROSSO



НЕГРИТЯНКА ИЗ РОВЕТО МЕСТНОЕ КРАСНОЕ ВИНО ИЗ ТОСКАНЫ

Это вино отжимают из сортов Санджовезе, Мерло и Каберне Совиньон и настаивается в стандартных дубовых бочках. “Негритянка из Ровето” – это красное вино с изысканными ароматами красных фруктов, и оно зачаровывает своим ярко выраженным, захватывающим вкусом.

СОРТ ВИНОГРАДА: Каберне Совиньон, Мерло и 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: прищипоренный 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 складские контейнеры, и перевозят в погреб. После тщательного отбора, от кисти винограда отделяют гребни и отжимают сок. После тщательного отбора, от кисти винограда отделяют гребни и отжимают сок. Затем его настаивают примерно 13/15 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.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Цвет – тёмный, с пурпурными вкраплениями. Ваше обоняние сразу улавливает его запах, с ярко выраженными нотками маленьких красных плодов. Нежный, обволакивающий нёбо вкус, с приятным, устойчивым послевкусием.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Наша “Негритянка из Ровето” прекрасно подойдёт как к красному, так и к белому мясу, макаронным изделиям с мясным соусом, лазанье и любым традиционным блюдам Тосканской кухни.