



Società Agricola

Marini Giuseppe

ВИН САНТО ДЕЛЬ КЪЯНТИ ДОС РИЗЕРВА 2012



Наше десертное вино Вин Санто производится из винограда белых сортов (Треббьяно и Мальвазия). Идеальные гроздья этих сортов, отбираются перед уборкой всего урожая и раскладываются на тростниковых циновках либо подвешиваются в вертикальном положении в Винсантайе агрохозяйства, оставляя виноград заизюмливаться естественным образом в течение 3 месяцев.

Виноградное сусло, полученное из высушенного винограда, затем подвергается ферментации и выдерживается в небольших бочонках “Карателли” из каштана или дуба, не менее 3 лет. По прошествии этого длительного периода, бочонки “Карателли” снова открывают и полученный продукт ассемблируют в одном общем резервуаре около года. После чего Вин Санто разливают по бутылкам и оставляют для выдержки еще на год до момента продажи.

Для того чтобы получить великолепное Вин Санто, требуется в общей сложности 5 лет, что позволяет Агроферме Джузеппе Марини вот уже на протяжении многих лет, получать многочисленные национальные и международные награды, в том числе и на всемирно известной выставке Vinitaly, ежегодно проводящейся в Вероне.

НАИМЕНОВАНИЕ: Вин Санто дель Кьянти ДОС Ризерва

СОРТА ВИНОГРАДА: Треббьяно Тоскано, Мальвазия дель Кьянти

ВЫДЕРЖКА: 3 года в маленьких бочонках “Карателли”, 1 год в бетонных резервуарах и 1 год в бутылке.

КРЕПОСТЬ: 16% об.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ: Яркий, золотистый с янтарными бликами.

АРОМАТ: Эфирный, интенсивный, гармоничный, характерный, стойкий, с медовыми нотами и ароматом сухофруктов.

ВКУС: Во рту приятно ощущается вкус спелой вишни. Хорошая танниность и отличная стойкость.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Десертное вино Вин Санто будет великолепно сочетаться с некоторыми кондитерскими изделиями, такими как: вкусные сухарики с миндальными орехами “Кантуччи ди Прато”, или же с тонким и хрустящим печеньем с добавлением аниса “Бриджидини ди Лампореккьо” и еще с нежнейшими и ароматными вафлями с прослойкой из миндаля “Чальде ди Монтекатини”. А так же Вин Санто будет прекрасно сочетаться с выдержанными сырами, такими как Пекорино Тоскано Стаджонато.

Società Agricola Marini Giuseppe

Via B. Sestini, 274 – Pistoia (Tuscany – Italy) Tel: +39 0573451162

www.marinifarm.it – info@marinifarm.it